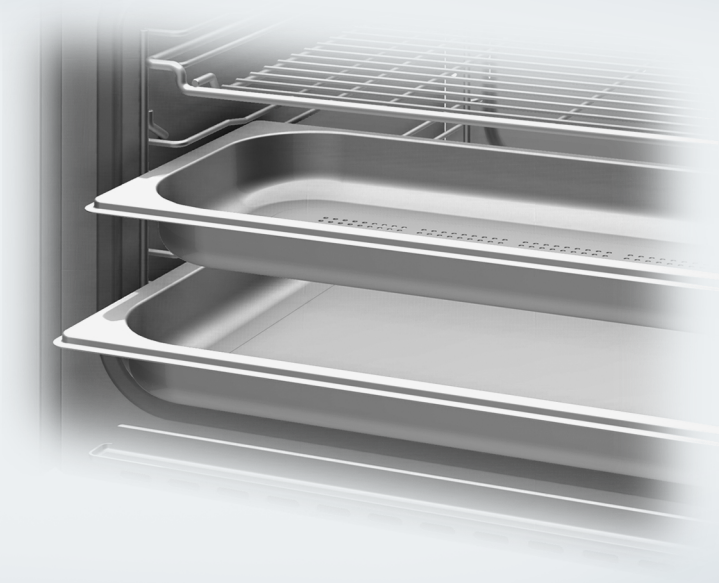


Notice d'utilisation et de montage

Four vapeur combiné



Lisez **impérativement** cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	15
Description de l'appareil	16
Schéma descriptif	16
Accessoires fournis avec votre appareil	18
Description du fonctionnement	20
Bandeau de commande	20
Bandeau	22
Réservoir à eau	22
Bac à eau de condensation	22
Filtre à graisses	22
Thermosonde	23
Température / Température à cœur	23
Temps de cuisson	23
Humidité	23
Bruits	24
Phase de chauffage	24
Réduction de vapeur	25
Maintien au chaud	25
Eclairage de l'enceinte	26
Première mise en service	27
Réglages de base	27
Premier nettoyage	29
Régler la dureté de l'eau	29
Adapter la température d'ébullition	30
Faire chauffer l'enceinte	30
Modes de cuisson / Menus	31
Principe de fonctionnement	34
Remplir le réservoir à eau	34
Sélectionner un mode de cuisson	34
Régler la température / température à cœur	34
Régler le temps de cuisson	35
Régler le taux d'humidité	35
En fin de cuisson	35
Rinçage	35
Après utilisation	36

Utilisation	37
Pendant le fonctionnement	37
Interrompre le fonctionnement de l'appareil	37
Modifier les réglages	37
Enregistrer	38
Niveau d'eau insuffisant	38
Cuisson vapeur / Décongélation	39
Réchauffage	39
Cuisson combinée	40
Chaleur tournante+ / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril /	
Turbogrill / Cuisson intensive / Spécial pâtisserie	42
Programmes personnalisés	43
Fonctions utiles	45
Heure début / fin	45
Minuterie	46
Sécurité enfants	47
Verrouillage des touches	48
A savoir	49
Cuisson vapeur	49
Avantages de la cuisson vapeur	49
Vaisselle adaptée à la cuisson vapeur	49
Plats de cuisson	49
Vaisselle personnelle	49
Plat multi-usages / Grille combinable	50
Niveau de cuisson	50
Température	50
Butée de sécurité	51
Temps de cuisson	51
Cuisson avec liquides	51
Recettes maison	51
Cuisson vapeur	52
Légumes	52
Viandes	56
Saucisses	58
Poissons	59
Crustacés	62
Coquillages	63

Table des matières

Riz	64
Pâtes	65
Céréales.	66
Légumes secs	67
Œufs.	69
Fruits	70
Cuisson d'un menu en mode manuel	71
Fonctions utiles	73
Réchauffage	73
Décongélation	76
Préparer des conserves	80
Extraction de jus	85
Cuisson d'un menu express	86
Sécher des aliments	87
Pizza	88
Préparer des yaourts maison.	89
Faire pousser la pâte	91
Faire fondre de la gélatine.	91
Faire fondre du chocolat	92
Emonder	93
Conserver des pommes	94
Blanchir	94
Faire suer des oignons	95
Faire suer le lard	95
Stériliser de la vaisselle	96
Préparer des serviettes chaudes.	97
Décristalliser le miel / Fluidifier le miel.	97
Réaliser une royale	98
Préparer de la pâte à tartiner aux fruits.	99
Programme Shabbat	100
Thermosonde	101
Rôtissage	105
Pains et gâteaux.	113
Grillades	120
Programmes automatiques	122
Récapitulatif des programmes automatiques	123
Utiliser les programmes automatiques	124

Réglages	125
Données à l'intention des instituts de contrôle	128
Nettoyage et entretien	130
Façade	131
Accessoires	132
Plat multi-usages, grille combinée, supports de gradins	132
Plats de cuisson	132
Thermosonde	132
Filtre à graisses	133
Tamis de fond	133
Réservoir à eau / Bac à eau de condensation	133
Enceinte de cuisson	134
PerfectClean	135
Entretien	137
Humidification de l'enceinte	137
Séchage de l'enceinte	137
Rinçage	137
Détartrage	138
Porte de l'appareil	140
En cas d'anomalie	142
Commander des accessoires	148
Plats de cuisson	148
Autres	150
Détergents et produits d'entretien	152
Miele@home	153
Conseils de sécurité pour le montage	155
Conseils de montage	156
Dimensions des appareils et cotes d'encastrement	158
Encastrement dans une colonne	158
Encastrement dans un meuble bas	160
Encastrement en combinaison avec ESW 6x14	162
Encastrement en combinaison avec ESW 6x29	164
Installation	166
Branchement électrique	167
Classe d'efficacité énergétique	169
Service après-vente, plaque signalétique, garantie	170

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four vapeur répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service.

Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour votre protection et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

► Ce four vapeur est destiné à un usage de type domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.

► Ce four vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.

► Utilisez ce four vapeur pour un usage domestique et les utilisations mentionnées au mode d'emploi uniquement.

Tout autre type d'utilisation est à proscrire.

► Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Activez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement accidentel du four vapeur.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four vapeur à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four vapeur sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four vapeur sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four vapeur. Ne les laissez pas jouer avec le four vapeur.
- ▶ Risque de suffocation !
Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures !
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. La vitre de la porte, le bandeau de commande ainsi que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du four vapeur sont susceptibles de vous brûler. Empêchez les enfants de toucher le four vapeur pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte un poids maximal de 10 kg.
Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

► Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation doivent exclusivement être exécutés par des professionnels agréés par Miele.

► N'utilisez jamais votre four vapeur si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre four vapeur ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

► Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four vapeur en toute sécurité.
Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que votre appareil ne soit endommagé. Comparez les données avant de brancher votre four vapeur et interrogez un électricien en cas de doute.

► N'utilisez pas de rallonges ou multiprises pour brancher votre four vapeur : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

► N'utilisez le four vapeur que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.

► Ce four vapeur ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

► N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four vapeur !
N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four vapeur pourrait s'en trouver perturbé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un SAV non agréé par Miele.

► Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

► Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique. Pour les fours livrés sans cordon d'alimentation ou si vous souhaitez faire remplacer un cordon d'alimentation abîmé, adressez-vous à un technicien SAV agréé par Miele pour qu'il vous installe un câble de raccordement spécial (cf. chapitre "Branchement électrique").

► Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez votre four vapeur du secteur électrique.

Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :

- déclenchez le fusible correspondant ou
- débranchez la prise (s'il y en a une).
Ne tirez pas sur le câble mais sur la fiche.

Précautions d'emploi

► Risque de brûlures !

En cours de fonctionnement, le four vapeur devient très chaud. La vapeur, les aliments, l'enceinte ou les accessoires de l'appareil sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez toujours des maniques thermo-protectrices pour enfourner, retirer ou manipuler les plats chauds dans l'enceinte.

Faites très attention à ne pas renverser le contenu des plats que vous enfournez ou retirez du four vapeur.

► La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion.

N'utilisez jamais le four vapeur pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

► Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher.

Ne laissez la porte de votre four vapeur ouverte que si cela est strictement nécessaire.

► En cas de surchauffe du four vapeur, il y a risque d'embrasement des graisses de cuisson.

Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson ! N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu ! Arrêtez le four vapeur puis essayez d'éteindre les flammes avec une couverture coupe-feu ou un couvercle.

► Les objets inflammables posés à proximité d'un four vapeur en marche sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais votre four vapeur pour chauffer une pièce !

► En mode gril, les temps de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des aliments et peuvent même provoquer leur embrasement. Respectez toujours les temps de cuisson indiqués !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Certains aliments se dessèchent très rapidement et peuvent même s'embraser lorsqu'ils sont soumis à des températures élevées.

N'utilisez jamais le mode de cuisson grill pour faire cuire du pain ou sécher des fleurs ou des herbes aromatiques ! Le cas échéant, utilisez votre appareil en mode chaleur tournante+ ou en mode chaleur sole-voûte.

► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four vapeur fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

► Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

► Si elle est soumise à des températures élevées, la vaisselle en matière plastique non adaptée à la cuisson se met à fondre. Elle risque d'endommager votre four vapeur et est susceptible de s'enflammer.

Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique allant au four. Respectez les instructions du fabricant. Vérifiez qu'elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Toute vaisselle non adaptée est susceptible de fondre et de devenir poreuse ou cassante.

► N'entreposez ni aliments ni plats cuisinés dans l'enceinte du four vapeur : ils ont tendance à se dessécher et la vapeur dégagée peut entraîner une corrosion de l'appareil. N'utilisez aucun ustensile susceptible de rouiller pour cuisiner avec votre four vapeur.

► Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium ou du papier sulfurisé. Ne posez ni plat à rôtir, ni casserole, poêle ou tôle sur la sole de l'enceinte.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ La porte supporte une charge maximale de 10 kg.
Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four vapeur.
- ▶ Les résidus alimentaires peuvent obstruer la pompe et le dispositif d'évacuation de l'eau. Veillez à ce que le filtre de fond soit toujours installé.
- ▶ Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte du four vapeur. Si vous l'oubliez, vous risquez de la faire chauffer par mégarde et de l'abîmer.
- ▶ Si vous utilisez un appareil électrique, comme un mixeur par exemple, à proximité d'un four vapeur, veillez à ne pas coincer le cordon électrique du mixeur dans la porte du four. Vous risqueriez d'abîmer la gaine d'isolation du cordon électrique.
- ▶ N'utilisez jamais le four vapeur sans le cache-ampoule ! Le contact entre la vapeur et les pièces sous tension est susceptible de provoquer un court-circuit et d'endommager définitivement le système électrique de votre appareil.
- ▶ Ouvrez la porte du meuble avant de mettre votre four vapeur en marche si celui-ci est encastré dans un meuble fermé.
Ne fermez pas la porte du meuble avant que le four vapeur soit totalement sec.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

► Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.

N'utilisez surtout pas de nettoyant abrasif, d'éponge rugueuse, de brosse dure ou de grattoir métallique pour nettoyer les vitres de la porte.

► Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (cf. chapitre "Nettoyage et entretien").

Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les supports de gradins.

Accessoires

► N'utilisez que la thermosonde Miele. Le cas échéant, ne remplacez votre thermosonde que par une thermosonde Miele d'origine. Vous pouvez vous les procurer auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele.

Votre contribution à la protection de l'environnement

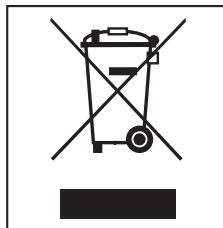
Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

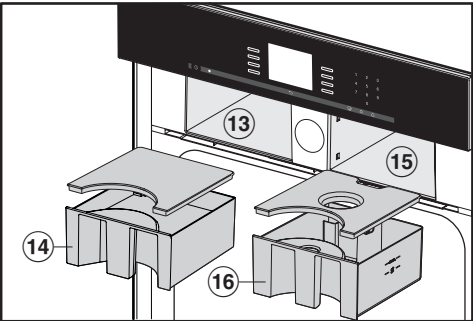
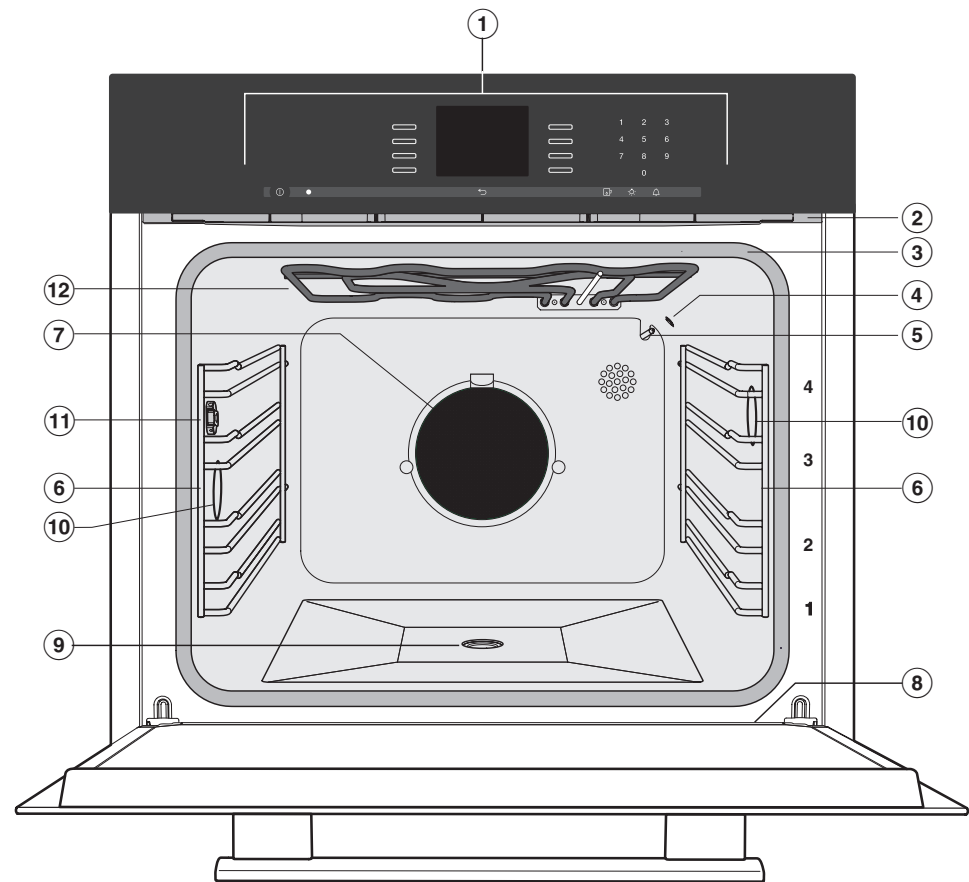
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Description de l'appareil

Schéma descriptif



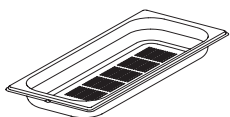
- 17

Description de l'appareil

Accessoires fournis avec votre appareil

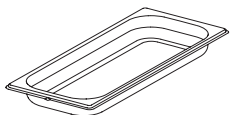
Pour commander les accessoires en série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre "Commander des accessoires".

DGGL 20



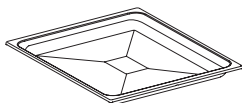
1 plat de cuisson perforé
Capacité 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)
- à insérer dans les niveaux de cuisson des grilles-support

DGG 20



1 plat de cuisson non perforé
Capacité 2,4 l / Volume utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x H)
- à insérer dans les niveaux de cuisson des grilles-support

Plat multi-usages



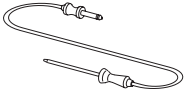
1 plat multi-usages
- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grilles -

Grille combinable



1 grille combinable
- à insérer dans les niveaux de cuisson des supports de grilles -

Thermosonde



Pour une cuisson au degré près
Permet de mesurer la température de la viande à cœur

Pastilles de détartrage

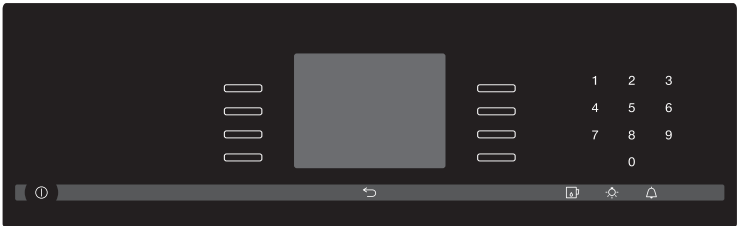
Pour détartrer le four vapeur

Livre de recettes Miele « Cuisson combinée et cuisson vapeur avec le DGC 6000 XXL »

Pour une cuisine vapeur pleine de saveurs
Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele

Description du fonctionnement

Bandeau de commande



Touches sensibles

Pour programmer votre appareil, effleurez les touches sensibles. Un signal sonore valide chaque action. Vous pouvez régler ou désactiver le volume des touches sensibles (cf. chapitre "Réglages").

	Fonction
ⓘ	Marche / Arrêt
○	Faire défiler le menu Choix des options ou des réglages respectifs (Les touches s'allument lorsqu'une sélection est possible)
↶	Retour
☀	Eclairage
🔔	Marche et arrêt de la minuterie Sélection de la minuterie
0, 1, ..	Pavé numérique Saisie de l'heure (Les touches s'allument lorsque des données doivent / peuvent être saisies)
📄	Ouverture/Fermeture du bandeau

Description du fonctionnement

Ecran

Voici les symboles qui peuvent accompagner le texte à l'écran :

Symbole	Signification
—	S'affiche en même temps qu'une option ou qu'une demande de saisie (exemple : "Poursuivre") et est associé à une touche sensitive. Sélectionnez l'option de votre choix en effleurant la touche sensitive qui se trouve juste à côté.
	L'écran affiche 4 choix au maximum. Les flèches ci-contre s'affichent à l'écran quand il reste des options disponibles.
----	Une fois le dernier choix effectué, une ligne en pointillé apparaît à l'écran suivie d'un début de liste.
+ / -	Ces touches s'allument uniquement si vous devez / pouvez saisir des données (Puissance du gril / Heure).
✓	Le réglage en cours est toujours coché.
i	Des conseils d'utilisation s'affichent à l'écran. Vous pouvez les faire disparaître en suivant ces instructions ou en appuyant sur OK.
	Heure de début
	Opération terminée

Description du fonctionnement

Bandeau

Le réservoir à eau et le bac à eau de condensation sont dissimulés derrière le bandeau. Ce dernier s'ouvre et se ferme quand vous effleurez la touche .

Il est équipé d'un système de sécurité obstacle qui arrête aussitôt le processus d'ouverture de la fermeture s'il entre en contact avec un obstacle. Malgré cette protection, ne posez pas la main sur la poignée !

Réservoir à eau

La contenance maximale est de 1,4 litre et la contenance minimale de 1 litre. Des repères situés à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir à eau vous indiquent les limites à ne dépasser. Ne dépassez jamais la limite du repère supérieur !

La consommation d'eau dépend notamment du réglage du taux d'humidité. Le fait d'ouvrir la porte du four vapeur en cours de cuisson fait aussi augmenter la consommation d'eau.

Avant chaque utilisation, remplissez le réservoir à eau jusqu'au repère maximum.

Selon le processus de cuisson sélectionné, il se peut que vous deviez déjà remplir le réservoir à eau au bout d'une heure et demie seulement. Le cas échéant, votre appareil vous le signale.

Bac à eau de condensation

Le four pompe l'eau de condensation rejetée pendant un cycle de cuisson vapeur puis l'achemine vers le bac à eau de condensation. La contenance maximale du réservoir est de 1,4 litre.

Filtre à graisses

Le filtre à graisses de la paroi arrière doit être mis en place pour le rôtissage.

Pour la cuisson vapeur, il vaut mieux l'enlever.

Ne le mettez jamais pour faire cuire vos pizzas et pâtisseries, faute de quoi vos préparations ne seront pas dorées uniformément (Exceptions : pizza à garniture généreuse, tarte aux prunes).

Thermosonde

La thermosonde mesure la température à l'intérieur des aliments, c'est à dire la température à cœur. La thermosonde vous permet de surveiller la température de vos plats en cours de cuisson au degré près.

Température / Température à cœur

Plusieurs modes de cuisson ont une température préprogrammée. De même une température à cœur est préprogrammée pour l'utilisation de la thermosonde. Dans une certaine mesure (cf. chapitre "Modes de cuisson"), vous pouvez modifier les températures suggérées, de manière provisoire ou durable (cf. chapitre "Réglages"). La température à cœur peut elle-aussi être modifiée dans une certaine mesure, pour un seul processus de cuisson voire même pour une seule phase de cuisson.

Temps de cuisson

Selon le mode de cuisson sélectionné, vous pouvez choisir un temps de cuisson allant d'une minute à 6, 10 ou 12 heures.

Quant au temps de cuisson des programmes automatiques, des programmes d'entretien et de l'option menu, ils sont pré-réglés à l'usine et ne peuvent être modifiés.

Quand l'appareil fonctionne en mode vapeur seulement, le temps de cuisson proprement-dit ne commence que lorsque l'enceinte a atteint la température souhaitée. Dans les autres cas, le temps de cuisson commence à s'écouler dès la mise en marche de l'appareil.

Humidité

Le mode de cuisson combiné et le mode réchauffage des aliments associent fonctions d'un four classique et humidité. Vous pouvez modifier le taux d'humidité de l'enceinte provisoirement, à savoir pour la cuisson d'un seul plat voire même pour une seule phase de cuisson, ce dans les limites de fonctionnement prévues par l'appareil.

Description du fonctionnement

Selon le réglage du taux d'humidité de l'enceinte, cette dernière est alimentée soit en air frais soit en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 0 %, l'apport en air frais est maximal et l'enceinte de cuisson est peu alimentée en humidité. Lorsque le taux d'humidité est réglé sur 100 %, l'enceinte de cuisson n'est pas alimentée en air frais et l'apport d'humidité est maximal.

L'appareil détecte le taux d'humidité de l'enceinte de cuisson et adapte ce dernier en fonction de l'aliment à faire cuire.

Remarque : en cuisant, certains aliments dégagent de la vapeur d'eau. La teneur en eau des aliments est ainsi un facteur dont il faut tenir compte avant de régler le taux d'humidité de l'enceinte. Il se peut donc que le générateur de vapeur ne se déclenche pas si le réglage du taux d'humidité est à un très bas niveau.

Bruits

Vous entendez un bruit sourd quand vous mettez votre appareil en marche, quand vous l'éteignez, voire en cours de cuisson ? Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du pompage de l'eau. Quand il fonctionne, le four vapeur émet un bruit de ventilation.

Phase de chauffage

Pendant que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée, la montée en température de l'enceinte s'affiche en temps réel à l'écran de même que Phase chauffage (exception : programmes automatiques, cuisson d'un menu, réchauffage des aliments, programmes d'entretien).

Cuisson vapeur

La durée de montée en température de l'enceinte dépend du poids et de la température des aliments. En général, la phase de chauffage dure 7 minutes mais elle sera plus longue si vous y enfournez des aliments sortant du réfrigérateur ou du congélateur.

Réduction de vapeur

avec cuisson vapeur

La réduction de vapeur stoppe automatiquement en fin de cuisson si la température du programme était supérieure à 75 °C. Cette fonction permet de réduire le dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte. Les messages Réduction vapeur et Opération terminée s'affichent à l'écran.

Cette fonction peut être désactivée (cf. chapitre "Réglages").

Maintien au chaud

avec cuisson vapeur

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous pouvez modifier les réglages d'usine (cf. chapitre "Réglages").

Si l'appareil n'est pas éteint en fin de cuisson, il bascule automatiquement en mode maintien au chaud au bout de quelques instants. Vos aliments sont maintenus au chaud (70°C) pendant 15 minutes.

Faîtes attention aux denrées fragiles, surtout au poisson : la cuisson du poisson continue en cas de maintien au chaud.

Description du fonctionnement

Eclairage de l'enceinte

Dès que le four démarre, l'éclairage de l'enceinte s'éteint. Ce réglage d'usine permet des économies d'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine si vous préférez que l'enceinte reste éclairée pendant le fonctionnement du four (cf. chapitre "Réglages").

Si la porte est restée ouverte en fin de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes.

L'éclairage de l'enceinte étant une source de chaleur, il s'éteint-il automatiquement si la température de cuisson est inférieure à 50 °C.

Quand vous effleurez la touche  située sur le bandeau de commande, l'enceinte s'allume pendant 15 secondes.

Pour plus d'informations sur le mode de fonctionnement de votre four vapeur et pour bénéficier d'astuces et de conseils sur la cuisson vapeur, veuillez vous reporter au chapitre "Cuisson vapeur" et "Fonctions utiles".

Réglages de base

L'appareil s'enclenche automatiquement dès qu'il est raccordé au réseau électrique.

Le message d'accueil "Miele - Willkommen" (Miele vous souhaite la bienvenue) apparaît d'abord à l'écran. Vous devez ensuite procéder à quelques réglages pour pouvoir utiliser l'appareil.

Régler la langue et le pays

- 
- Faites défiler les langues à l'aide des touches sensibles placées à droite des flèches jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.
 - Effleurez la touche sensible située à gauche de la langue de votre choix.

Votre choix est coché ✓.

Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer au symbole du drapeau 🇫🇷 pour revenir au sous-menu du choix des langues.

- Pour confirmer, effleurez la touche sensible située à côté de "OK" (en bas à droite, près de l'écran).
- Faites défiler les pays à l'aide des touches sensibles placées à droite des flèches jusqu'à ce que le pays de votre choix apparaisse.
- Effleurez la touche sensible située à gauche du pays de votre choix.
- Validez en appuyant sur OK.

Régler l'heure

- Réglez l'heure à l'aide du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".

Régler la date

- Réglez l'année, le mois et le jour à l'aide du pavé numérique situé à côté des signes + et -. Validez à chaque fois en appuyant sur "OK".

Première mise en service

Affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : l'heure s'affiche toujours lorsque vous mettez l'appareil hors tension;
 - **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas lorsque vous mettez l'appareil hors tension;
 - **désactivation de nuit** : affichage de l'heure entre 5 heures et 23 heures seulement.
- Effleurez la touche sensitive située à côté de votre choix.
 - Pour confirmer, effleurez la touche sensitive située à côté de "OK".

Veuillez coller la plaque signalétique ci-joint à l'emplacement prévu à cet effet sous "Service après-vente, plaque signalétique, garantie".

A l'usine, un contrôle de fonctionnement est effectué sur le four, c'est pourquoi un peu d'eau restante peut parfois être refoulée dans l'enceinte pendant le transport.

Premier nettoyage

- Retirez les éventuels films de protection.

Réservoir à eau / Bac à eau de condensation

Sortez le réservoir à eau et le bac à eau de condensation et lavez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Enceinte, accessoires

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte.
- Nettoyez les plats de cuisson à la main ou au lave-vaisselle.

Le plat universel, la grille et les supports de gradins doivent impérativement être lavés à la main car ils sont traités PerfectClean. Respectez les instructions du chapitre "PerfectClean".

- Nettoyez le plat universel et la grille avec une éponge propre, un peu de liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Nettoyez l'enceinte avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les éventuels résidus d'emballages.

Régler la dureté de l'eau

La dureté de l'eau du four vapeur est réglée par défaut sur "eau dure". Afin de permettre un fonctionnement optimal de votre four vapeur et un détartrage dans les temps, vous devez renseigner les données locales de votre commune. Plus l'eau est dure, plus fréquent sera le détartrage de votre appareil.

- Comparez le réglage effectif de la dureté de l'eau et modifiez-le si nécessaire (cf. chapitre "Réglages").

Première mise en service

Adapter la température d'ébullition

Avant sa première mise en service, procédez au réglage automatique de la température d'ébullition de votre four vapeur. La température d'ébullition varie en fonction de l'altitude où vous vous trouvez. Pendant cette étape, votre four vapeur sera entièrement vidangé puis rincé.

Cette opération est **indispensable** au bon fonctionnement de votre four vapeur.

- Enclenchez la cuisson vapeur de votre appareil (100°C) et laissez-le allumé pendant 15 minutes. Procédez ensuite comme indiqué au chapitre "Principe de fonctionnement".

Vous avez déménagé et la différence d'altitude entre votre ancien et votre nouveau logement est supérieure à 300 mètres ? Vous devez de nouveau procéder au réglage automatique de la température d'ébullition de votre four vapeur. Veuillez ensuite procéder à un détartrage (cf. chapitre "Nettoyage et Entretien" > Détartrage).

Faire chauffer l'enceinte

Pour dégraisser la résistance circulaire, faites chauffer le four à vide en mode de cuisson "Chaleur tournante+" à 200 °C pendant 30 minutes.

Le première fois que la résistance se met à chauffer, une odeur se dégage dans la pièce.

Cette odeur ainsi que l'éventuelle fumée disparaissent rapidement. Ce phénomène ne signale ni un mauvais branchement ni une anomalie de l'appareil. Veillez à bien aérer la pièce dans laquelle se trouve votre appareil.

Modes de cuisson / Menus

Menu principal	Température préconisée	Gamme de température
Modes de cuisson		
Chaleur tournante+ Cuisson sur plusieurs niveaux	160 °C 320 °F	30 - 225 °C 85 - 437 °F
Chaleur sole / voûte Cuisson de recettes traditionnelles et préparation de soufflés	180 °C 355 °F	30 - 225 °C 85 - 437 °F
Cuisson combinée Chaleur tournante+ Rôtissage / Boulangerie / Pâtisserie	170 °C 340 °F	30 - 225 °C 85 - 437 °F
Cuisson combinée chaleur sole / voûte Rôtissage / Boulangerie / Pâtisserie	180 °C 355 °F	30 - 225 °C 85 - 437 °F
Cuisson combinée Multigril Mode Gril	Vitesse 3	Vitesses 1 - 3
Cuisson vapeur Cuisson de tous les aliments, stérilisation, extraction de jus, fonctions utiles	100 °C 212 °F	40 - 100 °C 105 - 212 °F
Cuisson intensive Cuisson des gâteaux à garniture humectée	180 °C 355 °F	50 - 225 °C 120 - 437 °F
Chaleur sole A choisir quand la cuisson de vos pâtisseries se termine, si vous voulez qu'elles soient bien dorées au-dessous.	190 °C 375 °F	100 - 225 °C 210 - 437 °F
Chaleur voûte Pour prolonger la cuisson du dessus de vos plats, pour faire gratiner, faire dorer vos soufflés.	190 °C 375 °F	100 - 225 °C 210 - 437 °F
Multigril Griller des aliments peu épais en grandes quantités / Faire gratiner vos préparations dans de grands moules	Vitesse 3	Vitesses 1 - 3

Modes de cuisson / Menus

Menu principal	Température préprogrammée	Gamme de température
Modes de cuisson		
Gril éco Griller des aliments peu épais en petites quantités / Faire gratiner vos préparations dans de petits moules	Vitesse 3	Vitesses 1 - 3
Turbogril Fonction Turbogril pour griller les morceaux de viandes très épais (exemples : volailles et paupiettes)	200 °C 395 °F	50 - 225 °C 120 - 437 °F
Spécial pâtisserie Pâtes à gâteaux	160 °C 320 °F	30 - 225 °C 85 - 437 °F
Programmes automatiques Consulter la liste des programmes automatiques disponibles	-	-
Fonctions utiles		
Cuisson d'un menu Cuisson simultanée de plusieurs aliments	-	-
Pizza	180 °C 355 °F	180 °C - 225 °C 355 °F - 435 °F
Décongélation Décongeler les produits surgelés en douceur	60 °C 140 °F	50 - 60 °C 120 - 140 °F
Réchauffage Réchauffer des plats en douceur	130 °C 265 °F	120 - 140 °C 250 - 285 °F
Blanchir	-	-

Modes de cuisson / Menus

Menu principal	Température préprogrammée	Gamme de température
Fonctions utiles		
Préparer des conserves	90 °C 195 °F	80 °C - 100 °C 175 °F - 212 °F
Stériliser de la vaisselle	-	-
Sécher	60 °C 140 °F	60 °C - 70 °C 140 °F - 160 °F
Faire pousser la pâte	-	-
Programme Shabbat	180 °C 355 °F	30 °C - 225 °C 85 °F - 435 °F
Programmes personnalisés Créer et enregistrer un programme personnalisé	-	-
Réglages Modifier les réglages d'usine	-	-
Entretien		
Détartrage	-	-
Humidification enceinte	-	-
Séchage	-	-
Rinçage	-	-

Principe de fonctionnement

Vérifiez que le tamis de fond est bien mis en place avant cuisson, faute de quoi les résidus alimentaires risquent d'obstruer la vidange.

Remplir le réservoir à eau

Lorsque le bandeau s'ouvre et se ferme, ne posez pas la main sur la poignée ! Vous risquez de vous coincer les doigts !

- Pour ouvrir le bandeau, effleurez le symbole .
- Retirez le réservoir à eau (droite) et remplissez-le jusqu'au repère maximum.

Utilisez de **l'eau froide du robinet uniquement** (inférieure à 20 °C). Ne versez jamais d'eau distillée, d'eau minérale ou un autre liquide dans le réservoir à eau de votre four vapeur !

- Poussez le réservoir à eau tout au fond de son habitacle jusqu'à la butée.
- Pour fermer le bandeau, effleurez le symbole .

Sélectionner un mode de cuisson

- Mettez l'appareil en marche .
- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- Pour afficher le mode de cuisson souhaité, effleurez une des touches sensibles situées près des flèches à droite de l'écran jusqu'à ce qu'il apparaisse.
- Sélectionnez le mode de cuisson en effleurant la touche sensible située sur sa gauche.

Régler la température / température à cœur

- Confirmez la température suggérée en appuyant sur OK.
- ou
- Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".

Régler le temps de cuisson

- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide du pavé numérique.
- Validez en appuyant sur OK.

Régler le taux d'humidité

(cuisson combinée et réchauffage)

- Validez le taux d'humidité en appuyant sur OK.
- ou
- Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique ou en appuyant sur **- / +** puis validez en appuyant sur "OK".

En fin de cuisson

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et le message suivant s'affiche à l'écran : "Opération terminée". Dans certains programmes, le message "Réduction vapeur" s'allume simultanément.

Attendez que "Réduction vapeur" s'éteigne pour ouvrir la porte de l'appareil puis sortez le plat du four.

- Eteignez l'appareil.

Risque de brûlures !

Les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat de cuisson qui déborde sont susceptibles de vous brûler. Enfilez toujours des gants de cuisine ou des maniques avant de sortir des aliments du four !

Rinçage

Une fois le four éteint, le message "Rinçage en cours" apparaît sur l'écran d'affichage. N'interrompez pas le processus de rinçage avant son terme : il permet d'évacuer d'éventuels résidus alimentaires. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Principe de fonctionnement

Après utilisation

- Soulevez légèrement le réservoir à eau et le bac à eau de condensation pour les sortir de leur habitacle puis videz-les.
- Nettoyez et séchez le four vapeur après chaque utilisation comme expliqué au chapitre "Nettoyage et entretien".

L'enceinte doit être complètement sèche quand vous fermez la porte du four vapeur.

Pendant le fonctionnement

Interrompre le fonctionnement de l'appareil

A chaque ouverture de porte, l'appareil cesse aussitôt de fonctionner. Le processus de cuisson s'interrompt, le temps résiduel est enregistré.

Lorsque vous ouvrez la porte, de la vapeur s'échappe. Reculez puis attendez que toute la vapeur se soit dissipée.

Risque de brûlures !

Lorsque vous sortez les aliments de l'appareil, la vapeur, les parois de l'enceinte, les accessoires ou un plat qui se renverse sont susceptibles de vous brûler.

Enfilez toujours des maniques avant d'enfourner, de sortir ou de manipulez les aliments !

Le processus de cuisson continue dès que vous refermez la porte.

Le processus en cours reprend dès que vous fermez la porte. La montée en température de l'enceinte est d'abord enclenchée puis elle s'affiche en temps réel sur l'écran.

Si vous interrompez le processus de cuisson 55 secondes avant son terme en ouvrant la porte du four vapeur, le message "Opération terminée" s'affiche à l'écran. Aussi si vous refermez la porte, le processus de cuisson ne se poursuit pas.

Modifier les réglages

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez votre choix, par exemple "Température" et procédez à la modification.
- Validez en appuyant sur OK.

Utilisation

Enregistrer

Vous pouvez enregistrer un mode de cuisson pour l'intégrer dans le menu "Programmes personnalisés" et le retrouver ultérieurement.

En fin de cuisson, le message suivant apparaît à l'écran : "Enregistrer"

■ Sélectionnez "Enregistrer".

Un résumé s'affiche à l'écran.

■ Sélectionnez "Appliquer".

Le processus de cuisson peut maintenant être enregistré.

Le nom de chaque programme personnalisé doit comporter douze signes au maximum. Validez à chaque fois en appuyant sur OK.

■ Saisissez le nom que vous avez choisi pour votre programme.

Vérifiez si la saisie du nom est correcte, sélectionnez "Enregistrer".

Un message concernant le programme que vous venez de nommer apparaît à l'écran.

■ Validez en appuyant sur OK.

Niveau d'eau insuffisant

Si en cours de cuisson le contenu du réservoir à eau passe en dessous du niveau suffisant, un signal sonore retentit et un message indiquant qu'il faut remplir le réservoir avec de l'eau fraîche s'affiche à l'écran.

■ Retirez le réservoir à eau et remplissez-le.

■ Poussez le réservoir à eau tout au fond de son habitacle jusqu'à la butée.

La cuisson reprend.

Cuisson vapeur / Décongélation

- Mettez le four vapeur en marche.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitat.
- Enfournerez les aliments.
- Choisissez le mode Cuisson vapeur / Fonctions utiles > Décongélation
- Validez la température préprogrammée en appuyant sur "OK" ou saisissez la température souhaitée puis validez.
- Saisissez la durée souhaitée puis validez en appuyant sur "OK".

Le four vapeur démarre aussitôt.

Cuisson vapeur uniquement :

Si la fonction de maintien au chaud est activée, le four ne s'arrête pas en fin de cuisson.

Réchauffage

- Mettez l'appareil en marche.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitat.
- Enfournerez les aliments.
- Sélectionnez "Fonctions utiles" > "Réchauffage".
- Validez la température préprogrammée en appuyant sur "OK" ou saisissez la température souhaitée puis validez.
- Validez le taux d'humidité préprogrammé en appuyant sur "OK" ou saisissez le taux d'humidité que vous souhaitez puis validez.
- Saisissez la durée souhaitée puis validez en appuyant sur "OK".

Le four vapeur démarre aussitôt.

Utilisation

Cuisson combinée

Le mode "Cuisson combinée" allie la chaleur et la vapeur. Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson à chaque fois. A chaque phase, vous avez de la température, du taux d'humidité, du temps de cuisson et de la température à cœur.

Le processus de cuisson se déroule dans l'ordre exact que vous avez choisi.

N'utilisez pas la thermosonde en mode Cuisson combinée / Gril.

Voici un exemple de processus de cuisson en 3 phases :

- Mettez l'appareil en marche ①.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitat.
- Piquez la thermosonde dans l'aliment puis enfournez.
Si vous avez posé la viande sur la grille, insérez le plat multi-usages au niveau inférieur.
- Sélectionnez "Cuisson combinée".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Phase de cuisson 1

- Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".
- Réglez le taux d'humidité puis validez en appuyant sur "OK".
- Vous pouvez soit régler le "Temps de cuisson" soit "Régler la température à cœur".
- Réglez le temps de cuisson ou la température à cœur et validez en appuyant sur "OK".
- Sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson".

Phase de cuisson 2

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".
- Réglez le taux d'humidité puis validez en appuyant sur "OK".
- Vous pouvez soit régler le "Temps de cuisson" soit "Régler la température à cœur".
- Réglez le temps de cuisson ou la température à cœur et validez en appuyant sur "OK".
- Sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson".

Phase de cuisson 3

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".
- Réglez le taux d'humidité puis validez en appuyant sur "OK".
- Vous pouvez soit régler le "Temps de cuisson" soit "Régler la température à cœur".
- Réglez le temps de cuisson ou la température à cœur et validez en appuyant sur "OK".
- Confirmez "Terminer la cuisson combinée".

Le résumé des différentes phases de cuisson s'affiche à l'écran. Si vous ne souhaitez plus ajouter de phase de cuisson, validez en sélectionnant "Valider".

Démarrez la cuisson tout de suite ou entrez l'heure de départ ou de fin de la cuisson (ch. chapitre correspondant).

Utilisation

Chaleur tournante+ / Chaleur sole-voûte / Chaleur voûte / Chaleur sole / Gril / Turbogril / Cuisson intensive / Spécial pâtisserie

Le filtre à graisses de la paroi arrière doit être retiré avant de cuisiner de la pâtisserie.

Exceptions : cuisson de pizzas à garniture copieuse ou de tartes aux prunes.

La validation de la température enclenche le démarrage automatique du four vapeur. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson allant d'une minute à 12 heures. Le décompte du temps de cuisson validé commence dès que vous appuyez sur START.

Vous n'êtes pas obligé de saisir un temps de cuisson. Si aucune durée n'a été renseignée, l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 12 heures.

Avec ces modes de cuisson vous pouvez activer la diffusion de vapeur. Le message "Diffusion de vapeur" s'affiche à l'écran. Son déclenchement est immédiat. Il dure une minute. Vous pouvez en déclencher autant que vous voulez.

- Le cas échéant, retirez le filtre à graisses de la paroi arrière.
- Mettez l'appareil en marche ①.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Validez la température préprogrammée ou réglez la température souhaitée.
- Pour régler la température à cœur (non compatible en mode Gril, Chaleur voûte et Chaleur sole)
Si vous optez pour la température à cœur suggérée, validez en appuyant sur "OK". Si vous préférez régler une autre température à cœur, effleurez les touches sensibles du pavé numérique puis validez en appuyant sur "OK".

Pour entrer le temps de cuisson

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Durée".
- Saisissez le temps de cuisson souhaité puis validez en appuyant sur "OK".

Programmes personnalisés

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 programmes de cuisson que vous utilisez souvent et leur attribuer un nom (cf. "Programmes personnalisés").

Si vous n'avez encore enregistré aucun programme, le message suivant apparaît :

Créer un programme

Vous pouvez créer des programmes personnalisés.

Si vous avez déjà enregistré un ou des programmes personnalisés, ils apparaissent à l'écran et vous pouvez sélectionner une des options suivantes :

Programmation

Créer un programme

Vous pouvez créer vos propres programmes

Modifier un programme

Les programmes existants sont affichés

Vous pouvez les modifier.

Supprimer un programme

- Vous pouvez supprimer les programmes existants

Créer un programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Programmation".
- Sélectionnez "Créer un programme".
- Procédez au réglage comme d'habitude puis validez en appuyant sur OK.

Pour ajouter une autre phase de cuisson à votre programme personnalisé, sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson" puis continuez comme précédemment.

- Sélectionnez "Terminer programme".

Un résumé s'affiche à l'écran.

- Validez "Appliquer" en appuyant sur OK.

Utilisation

Choisissez à présent le nom que vous donnerez à votre programme personnalisé : il doit comporter douze signes au maximum. Validez en appuyant sur OK.

- Sélectionnez "Enregistrer".
- Saisissez le nom que vous avez choisi pour votre programme.

Vérifiez si la saisie du nom est correcte, sélectionnez "Enregistrer".

Un message concernant le programme que vous venez de nommer apparaît à l'écran.

- Validez en appuyant sur OK.

Modifier un programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Programmation".
- Sélectionnez "Modifier programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.

Vous pouvez à présent modifier une ou plusieurs phases de cuisson ou changer le nom du programme personnalisé. Procédez aux réglages comme d'habitude.

Supprimer un programme

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".
- Sélectionnez "Programmation".
- Sélectionnez "Supprimer programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Validez en appuyant sur "OK".

Heure début / fin

Vous pouvez différer le départ d'un programme de cuisson. Le moment venu, l'appareil se met en marche automatiquement.

Il n'est pas possible de différer le départ du "détartrage".

Sélectionnez "Départ à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit commencer ou sélectionnez "Prêt à" puis réglez l'heure à laquelle votre programmation doit se terminer.

La différence entre l'heure de début et de fin du programme de cuisson correspond au temps de cuisson auquel s'ajoute le temps nécessaire à la montée en température de l'enceinte.

Vous ne pouvez pas utiliser cette fonction quand la température de l'enceinte est trop élevée, notamment si vous venez de faire cuire un plat.

Le cas échéant, "Départ à" et "Prêt à" ne s'affichent pas. Laissez la porte ouverte pour faire refroidir l'enceinte.

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four vapeur avant le début du programme. Les produits frais peuvent même perdre leur couleur, voire s'abîmer.

Régler

- Sélectionnez mode de cuisson, température et temps de cuisson comme d'habitude.
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à" puis entrez l'heure à laquelle la cuisson doit commencer ou s'achever.
- Validez en appuyant sur OK.

Supprimer

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Départ à" ou "Prêt à".
- Sélectionnez "rétablir".

Fonctions utiles

Minuterie

Une minuterie au fonctionnement autonome vous permet de gérer des activités annexes.

Vous pouvez utiliser cette minuterie parallèlement à un processus de cuisson.

Le temps de programmation de la minuterie s'étend de 1 seconde (0:00:01 h:min:sec) à 9 heures 59 minutes et 59 secondes (9:59:59 h:min:sec).

La minuterie affiche en minutes et en secondes les durées inférieures à 10 minutes. Elle affiche en heures et en minutes les durées supérieures à 10 minutes.

Pour régler la minuterie vous devez selon le cas saisir les minutes et les secondes ou les heures, les minutes et les secondes.

Exemple : 8 minutes = 00:08:00

Au terme de ce décompte, un signal sonore retentit. Pour éteindre la minuterie, effleurez le symbole  Si vous n'éteignez pas la minuterie, le symbole  continue de clignoter et le temps qui s'écoule dans l'autre sens s'affiche seconde par seconde, ce qui vous permet de vérifier le temps écoulé depuis son arrêt.

Régler

Si vous avez désactivé l'affichage de l'heure (cf. chapitre "Réglages"), vous devez d'abord allumer l'appareil puis régler la minuterie ①.

- Effleurez la touche sensitive .
- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide du pavé numérique.
- Validez en appuyant sur OK.

Modifier

- Effleurez la touche sensitive , entrez la durée souhaitée puis validez en appuyant sur "OK".

Supprimer

- Sélectionnez "" puis "Rétablir".

Sécurité enfants

La sécurité enfants permet de prévenir tout enclenchement accidentel de l'appareil.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez modifier les réglages d'usine (cf. chapitre "Réglages" > "Sécurité").

Quand la sécurité enfant est activée, le symbole  apparaît à l'écran quand vous allumez l'appareil.

Désactiver

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Un message s'affiche à l'écran.

- Maintenez la touche "OK" enfoncée jusqu'à ce que le message disparaisse.

Vous pouvez ensuite utiliser votre appareil comme d'habitude.

Quelques secondes après l'arrêt de l'appareil, la sécurité enfants s'enclenche automatiquement.

Fonctions utiles

Verrouillage des touches

Votre appareil a été équipé d'une fonction de verrouillage des touches pour empêcher de modifier les réglages par inadvertance en cours de cuisson.

L'activation du verrouillage des touches entraîne le blocage de l'ensemble des touches, exception faite de la touche Marche / Arrêt ①. Toutefois on peut stopper la minuterie à la fin du décompte.

Cette fonction n'est pas activée par défaut. Si vous voulez utiliser la fonction de verrouillage des touches, vous devez modifier les réglages d'usine (cf. chapitre "Réglages" > "Sécurité").

Désactiver

- Effleurez une des touches sensibles.

Un message s'affiche à l'écran.

- Maintenez la touche "OK" enfoncée jusqu'à ce que le message disparaisse.

Vous pouvez ensuite utiliser votre appareil comme d'habitude.

L'activation du verrouillage des touches s'enclenche quelques secondes après la dernière saisie.

Au chapitre "A savoir", vous trouverez des conseils utiles pour la cuisson vapeur de la plupart de vos préparations. Les cas particuliers (aliments et/ou mode de cuisson) seront signalés aux chapitres respectifs.

Cuisson vapeur

Avantages de la cuisson vapeur

Les aliments cuits à la vapeur n'étant pas plongés dans l'eau, ils conservent la quasi totalité de leurs vitamines et de leurs sels minéraux.

Le goût des aliments cuits à la vapeur est mieux préservé qu'avec une cuisson ordinaire. Aussi conseillons-nous de ne pas ou peu saler les aliments après cuisson. Quant à la couleur des aliments vapeur après cuisson, elle garde toute sa fraîcheur.

Vaisselle adaptée à la cuisson vapeur

Plats de cuisson

L'appareil est livré avec des ustensiles de cuisson en inox. Par la suite vous pourrez commander des plats de cuisson, proposés en différentes tailles, perforés ou non (cf. chapitre "Commander des accessoires"), et choisir celui qui convient le mieux à la recette que vous souhaitez préparer. Pour la **cuisson vapeur**, utilisez de préférence des plats perforés afin que la vapeur pénètre les aliments de tous côtés et assure une cuisson homogène.

Vaisselle personnelle

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle au four vapeur si :

- elle résiste à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C. Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle plastique, renseignez-vous au préalable auprès de votre fabricant pour savoir si celle-ci convient au four vapeur.

La vaisselle rustique ou traditionnelle, comme la faïence, la porcelaine ou la céramique n'est pas vraiment adaptée au four vapeur. Les matériaux épais véhiculant moins bien la chaleur, les temps de cuisson indiqués au tableau s'en trouvent nettement prolongés.

A savoir

Déposez votre plat sur la grille ou sur un plat de cuisson. Ne le posez pas sur la sole du four.

La distance entre le dessus du plat et la voûte de l'enceinte doit être assez grande pour permettre à la vapeur de pénétrer dans le plat en quantité suffisante.

Plat multi-usages / Grille combinable

Utilisez le plat multi-usages avec la grille. Pour faire des grillades par exemple, posez votre viande sur la grille puis insérez le plat multi-usages juste au-dessous. En fin de cuisson, sortez le plat multi-usages et la grille en même temps.

Niveau de cuisson

Vous pouvez enfourner vos plats sur l'un ou l'autre niveau de cuisson et même faire cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux en même temps. Cela ne modifie en rien le temps de cuisson.

Si en mode cuisson vapeur vous enfournez plusieurs plats de cuisson assez hauts en même temps, décalez-les de telle sorte qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres et essayez de libérer un niveau de cuisson intermédiaire.

Température

La température maximale de ce four vapeur est de 100 °C. Cette température permet de cuire presque tous les aliments. Toutefois certains très fragiles, comme les fruits rouges par exemple, doivent être préparés à des températures inférieures, faute de quoi ils éclatent. Pour plus d'informations, reportez-vous aux chapitres concernés.

Utilisation combinée avec tiroir chauffant

Quand vous utilisez le tiroir chauffant, la température de l'enceinte du four vapeur peut atteindre les 40 °C. Attention : si vous réglez simultanément votre four sur 40 °C, aucune vapeur ne pourra se former car la température de l'enceinte sera excessive.

Butée de sécurité

Le plateau multi-usages et la grille combinable sont équipés d'une butée de sécurité qui empêche ces accessoires de glisser des supports de gradins quand on ne les sort que partiellement. Soulevez légèrement le plateau et la grille en les sortant du four.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson vapeur correspond en général au temps de cuisson à la casserole. Les cas particuliers avec interférence d'autres facteurs seront abordés aux chapitres suivants.

Le temps de cuisson vapeur ne dépend pas de la quantité d'aliments à préparer. Ainsi le temps de cuisson d'un kilo de pommes de terre sera identique au temps de cuisson de 500 g de pommes de terre.

Les valeurs qui figurent aux tableaux sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Cuisson avec liquides

Ne remplissez votre plat de cuisson qu'aux $\frac{2}{3}$ de liquides pour éviter d'en renverser en sortant le plat du four vapeur.

Recettes maison

Tous les plats que vous cuisinez habituellement à la casserole peuvent être préparés au four vapeur. Reprenez simplement les mêmes temps de cuisson. Pensez toutefois que le four vapeur ne peut gratiner ou colorer vos aliments.

Cuisson vapeur

Légumes

Produits frais

Préparez les légumes frais comme d'habitude, lavez-les, pelez-les et coupez-les.

Surgelés

Ne décongelez pas les produits surgelés avant de les faire cuire au four vapeur. Exception : légumes surgelés conditionnés en bloc.

Les légumes surgelés et les légumes frais nécessitant le même temps de cuisson peuvent être préparés ensemble dans le four vapeur.

Séparez les aliments surgelés agrégés ensemble. Le temps de décongélation est indiqué sur l'emballage.

Plats de cuisson

Les aliments de petit diamètre, comme les petits pois et les asperges par exemple, ne laissent que peu voire pas du tout d'espace vacant. La vapeur a donc beaucoup de mal à pénétrer ces aliments. Pour une cuisson plus homogène, choisissez de préférence des récipients plats et ne les remplissez que sur 3 à 5 cm. Si vous devez préparer des quantités plus importantes, répartissez-les dans plusieurs récipients plats.

Des légumes différents mais avec un même temps de cuisson peuvent être préparés dans un même plat.

Cuisinez dans un plat non perforé les légumes qui nécessitent un peu d'eau de cuisson (ex. : chou rouge).

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire dans un plat perforé des fruits ou les légumes susceptibles de déteindre sur les autres aliments présents dans le four vapeur (ex. : betteraves ou fruits rouges), ne placez aucun autre plat en dessous afin d'éviter que l'eau qui s'écoule du niveau supérieur ne tâche.

Temps de cuisson

Dans un four vapeur comme dans un four classique, le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et du degré de cuisson souhaité. Voici quelques exemples donnés à titre indicatif :

pommes de terre à chair ferme, coupées en 4 = 18 minutes

pommes de terre à chair ferme, coupées en 2 = 22 minutes

choux de Bruxelles croquants, grosses fleurs = 12 minutes

choux de Bruxelles fondants, fleurs moyennes = 12 minutes

Réglages

Programmes automatiques > Légumes > ...

ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Les valeurs qui figurent au tableau des légumes frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

	Temps de cuisson en minutes
Artichauts	32-38
Chou-fleur entier	27-28
Chou-fleur, morceaux	8
Haricots verts	10-12
Fleurs de brocolis	3-4
Carottes entières	7-8
Carottes coupées en deux	6-7
Carottes en rondelles	4
Endives coupées en deux	4-5

Cuisson vapeur

	Temps de cuisson en minutes
Chou chinois, émincé	3
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10-12
Fenouil, en lamelles	4-5
Chou de Milan, en morceaux	23-26
Pommes de terre à chair ferme, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	27-29 21-22 16-18
Pommes de terre à chair ferme majoritaires, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	25-27 19-21 17-18
Pommes de terre farineuses, épluchées entières coupées en deux coupées en quatre	26-28 19-20 15-16
Chou-rave, en bâtons	6-7
Citrouille, en dés	2-4
Epi de maïs	30-35
Blettes, coupées	2-3
Poivrons, en dés / lanières	2
Champignons	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30-32
Poireaux, coupés	4-5

	Temps de cuisson en minutes
Poireaux, coupés en deux dans les sens de la longueur	6
Chou Romanesco, entier	22-25
Chou Romanesco, fleurs	5-7
Choux de Bruxelles	10-12
Betteraves, entières	53-57
Chou rouge, coupé	23-26
Salsifis entiers, diamètre 2 cm env.	9-10
Céleri-rave, en bâtons	6-7
Asperges vertes	7
Asperges blanches, diamètre 2 cm env.	9-10
Jeunes carottes, coupées en morceaux	6
Epinards	1-2
Chou pointu, en lanières	10-11
Céleri branche, coupé	4-5
Navets, coupés	6-7
Chou blanc, en lanières	12
Chou frisé, coupé	10-11
Courgettes, rondelles	2-3
Mange-tout	5-7

Cuisson vapeur

Viandes

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Surgelés

Décongelez la viande avant de la cuire (cf. chapitre "Décongélation").

Préparation

Saisissez d'abord à la casserole toutes les viandes qui doivent être colorées puis mitonnées.

Temps de cuisson

C'est la structure et l'épaisseur des aliments et non leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson sera long. Exemple : un morceau de viande de 500 g et de 10 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

Conseils

Pour préserver les **arômes** de vos viandes, cuisinez-les dans un plat perforé en plaçant le plat non perforé en-dessous afin d'en recueillir les jus de cuisson.

Vous pouvez transformer ces sucs de viande en délicieuses sauces ou les mettre au congélateur afin de les cuisiner plus tard.

La volaille et la viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron, plat de côtes, os, etc.) se prêtent à la confection de savoureux **bouillons**. Mettez la viande, les légumes et de l'eau froide dans le plat de cuisson. Plus la cuisson sera longue, meilleur sera le bouillon.

Réglages

Programmes automatiques > Viande > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur > ...

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Les valeurs qui figurent au tableau sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

Viande	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Gîte, recouvert d'eau	100	110-120
Jambonneau	100	135-145
Blanc de poulet	100	8-10
Jarret	100	105-115
Côte à l'os, recouverte d'eau	100	110-120
Emincé de veau	100	3-4
Porc fumé, tranches	100	6-8
Sauté d'agneau	100	12-16
Poularde	100	60-70
Paupiettes de dinde	100	12-15
Escalope de dinde	100	4-6
Plat de côtes, recouvert d'eau	100	130-140
Ragoût de boeuf	100	105-115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	100	80-90
Aiguillettes de bœuf	100	110-120

Cuisson vapeur

Saucisses

Réglages

Programmes automatiques > Saucisses > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur > ...

Température : 90 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Saucisses	Temps de cuisson en minutes
Saucisse à bouillir	6-8
Cervelas	6-8
Boudin blanc	6-8

Poissons

Produits frais

Préparez le poisson frais comme d'habitude, écaillez-le, videz-le et nettoyez-le.

Surgelés

Décongelez complètement le poisson avant cuisson (cf. chapitre "Décongélation").

Préparatifs

Versez quelques gouttes de jus de citron jaune ou vert sur le poisson afin de l'acidifier légèrement avant cuisson.

Ne salez pas le poisson. En effet, la cuisson vapeur préserve la plupart des sels minéraux. Le poisson conserve ainsi tout son goût.

Plats de cuisson

Enduisez des plats perforés avec du beurre ou de l'huile puis enfournez le plat multi-usages sur le niveau inférieur.

Niveau de cuisson

Quand vous faites cuire du poisson dans un plat perforé en même temps que d'autres aliments, enfournez le poisson juste au dessus du plat multi-usages afin d'éviter que l'eau qui s'écoule altère le goût des aliments préparés simultanément dans le four vapeur.

Température

85 °C à 90 °C

Cuisson douce de poissons à chair délicate comme la sole

100 °C

Cuisson des poissons à chair ferme, comme le cabillaud ou le saumon.

Convient aussi aux poissons en sauce ou au court-bouillon

Cuisson vapeur

Temps de cuisson

C'est la structure et l'épaisseur des aliments et non leur poids qui détermine leur temps de cuisson. Plus les morceaux sont épais, plus leur temps de cuisson est long. Exemple : un morceau de poisson de 500 g et de 3 cm d'épaisseur cuira plus longtemps qu'un morceau de poisson de 500 g et de 2 cm d'épaisseur.

La chair du poisson se raffermi de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué. Si le poisson n'est pas assez cuit, mieux vaut prolonger la cuisson de quelques minutes.

Toutefois, vous pouvez ajouter quelques minutes au temps indiqué si vous préparez du poisson en sauce ou au court-bouillon.

Conseils

Pour relever le goût du poisson, ajoutez des aromates. L'aneth par exemple est particulièrement indiqué avec le saumon.

La tenue à la cuisson des grands poissons sera excellente si vous adoptez la cuisson à la nage. Conseil : placez par exemple une petite tasse à l'envers dans le plat de cuisson puis posez le poisson ventre ouvert par-dessus.

Pour réussir un **court-bouillon**, mettez des légumes à pot-au-feu et de l'eau froide dans un plat puis jetez-y les déchets du poisson (arêtes, nageoires et tête). Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus la cuisson est longue, meilleur est le court-bouillon.

Pour la **cuisson au bleu** des poissons, plongez-les dans de l'eau vinaigrée chaude. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux truites, carpes, tanches et anguilles. Veillez à ne pas entailler la peau de ces poissons lorsque vous les nettoyez.

Réglages

Programmes automatiques > Poisson > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Les valeurs qui figurent au tableau des poissons frais sont données à titre indicatif uniquement. De manière générale, nous vous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de le prolonger si nécessaire.

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de daurade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de carrelet	85	4–5
Filet de lotte	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	100	6–8
Filet de sandre	85	4

Cuisson vapeur

Crustacés

Préparation

Décongelez complètement les crustacés avant cuisson.
Décortiquez les crustacés, retirez l'intestin puis lavez-les.

Plats de cuisson

Enduisez des plats perforés avec du beurre ou de l'huile puis enfournez le plat mutli-usages sur le niveau inférieur.

Temps de cuisson

La chair des crustacés se raffermi de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.
Pour préparer les crustacés en sauce ou au court-bouillon, ajoutez quelques minutes au temps de cuisson indiqué.

Réglages

Programmes automatiques > Crustacés > ...
ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur
Température : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Crevettes	90	3
Gambas	90	3
Langoustines	90	4
Crevettes grises	90	3
Langouste	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Coquillages

Produits frais



Ne cuisinez que les coquillages qui sont bien fermés. Ne consommez jamais les coquillages qui sont toujours fermés en fin de cuisson. Risque d'intoxication !

Plongez les coquillages pendant quelques heures dans de l'eau fraîche afin d'en éliminer le sable puis brossez-les vigoureusement pour retirer les filaments.

Surgelés

Décongelez-les coquillages surgelés avant cuisson.

Temps de cuisson

La chair des coquillages durcit de plus en plus en cours de cuisson. Respectez toujours le temps de cuisson indiqué.

Réglages

Programmes automatiques > Coquillages > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pouces-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2–4
Palourdes	90	4

Cuisson vapeur

Riz

Le riz gonfle à la cuisson : il doit être immergé dans un liquide. La quantité de liquide dépend du type de riz concerné.

Le riz absorbant entièrement le liquide de cuisson, ses qualités nutritives sont préservées.

Réglages

Programmes automatiques > Riz > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions riz / liquide	Temps de cuisson en minutes
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz à grain rond		
Riz au lait	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

Pâtes

Produits secs

Les pâtes alimentaires et autres produits dérivés à base de semoule de blé dur gonflent en cours de cuisson et doivent donc être cuits en immersion. Remarque : pour un meilleur résultat, plongez-les toujours dans un liquide chaud.

Augmentez d'environ $\frac{1}{3}$ le temps de cuisson indiqué par le fabricant.

Produits frais

Les pâtes fraîches et autres produits frais à base de farine, qu'ils soient achetés au rayon frais ou faits maison, ne gonflent pas à la cuisson : faites les cuire dans un plat perforé.

Détachez bien les pâtes les unes des autres et répartissez-les uniformément dans le plat de cuisson.

Réglages

Programmes automatiques > Produits à base de farine > ...
ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

Produits frais	Temps de cuisson en minutes
Gnocchi	3
Knöpfli	2
Raviolis	3
Spätzle	2
Tortellini	3
Produits secs, recouverts d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelles	8

Cuisson vapeur

Céréales

Les céréales crues gonflent à la cuisson : elles ont besoin de liquide pour cuire. La quantité de liquide nécessaire varie selon le type de céréales.

Les céréales peuvent être entières ou concassées.

Réglages

Programmes automatiques > Céréales > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Proportions Céréales / Liquide	Temps de cuisson en minutes
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Blé vert entier	1 : 1	7
Blé vert concassé	1 : 1	18–20
Avoine, entière	1 : 1	18
Avoine, concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle, entier	1 : 1	35
Seigle, concassé	1 : 1	10
Blé, entier	1 : 1	30
Blé, concassé	1 : 1	8

Légumes secs

Avant de les cuisiner, trempez les légumes secs pendant au moins 10 heures dans de l'eau froide : ils seront plus digestes et leur temps de cuisson sen trouvera raccourci.
Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin d'être trempées avant cuisson.

Pendant la cuisson, Plongez les légumes secs trempés dans un liquide. Avec les légumes secs non trempés, respectez les proportions spécifiques légumes secs / liquide.

Réglages

Programmes automatiques > Légumes secs > ...
ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur
Température : 100 °C
Temps de cuisson : cf. tableau

Après trempage	
	Temps de cuisson en minutes
Haricots	
Haricots rouges	55–65
Haricots rouges (haricots Azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois jaunes	40–50
Pois verts, écosés	27

Cuisson vapeur

Sans trempage		
	Temps de cuisson en minutes	Rapport : légumes secs / liquide
Haricots		
Haricots rouges	130–140	1 : 3
Haricots rouges (haricots Azuki)	95–105	1 : 3
Haricots noirs	100–120	1 : 3
Haricots pinto	115–135	1 : 3
Haricots blancs	80–90	1 : 3
Lentilles		
Lentilles brunes	13–14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
Petits pois		
Pois jaunes	110–130	1 : 3
Pois verts, écossés	60–70	1 : 3

Oeufs

Utilisez des récipients perforés pour préparer des oeufs durs.

Ne percez pas les oeufs avant cuisson. Pendant la phase de préchauffage, ils se réchauffent peu à peu et n'éclatent donc pas.

Si vous préparez une recette à base d'oeufs, enduisez un plat non perforé de beurre ou d'huile avant cuisson (ex. : royale).

Réglages

Programmes automatiques > Oeufs > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Temps de cuisson en minutes
petit calibre	
coque	3
mollet	5
dur	9
calibre moyen	
coque	4
mollet	6
dur	10
gros calibre	
coque	5
mollet	6–7
dur	12
très gros calibre	
coque	6
mollet	8
dur	13

Cuisson vapeur

Fruits

Préparez les fruits dans un plat non perforé pour ne pas perdre de jus pendant la cuisson au four vapeur.
Si vous préparez les fruits dans un plat perforé, pensez à glisser un plat non perforé en-dessous.

Conseil

Conservez le jus des fruits pour un glaçage de tarte.

Réglages

Programmes automatiques > Fruits > ...

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

	Temps de cuisson en minutes
Pommes, en morceaux	1–3
Poires, en morceaux	1–3
Cerises	2–4
Mirabelles	1–2
Nectarines / Pêches, en morceaux	1–2
Prunes	1–3
Coings, en dés	6–8
Rhubarbe, en bâtonnets	1–2
Groseilles à maquereaux	2–3

Cuisson d'un menu en mode manuel

Désactivez la réduction de vapeur lors de la cuisson de vos menus (cf. chapitre "Réglages").

Pour préparer d'un seul coup un menu express composé d'aliments aux temps de cuisson différents (ex. : un filet de sébaste accompagné de riz et de brocolis), enfournez les plats les uns après les autres en fonction de leur temps de cuisson, de telle sorte qu'ils soient prêts au même moment.

Niveau de cuisson

Enfournez les aliments qui gouttent (poisson) ou qui déteignent (betterave) juste au-dessus du plat récupérateur ou du plateau multi-usages. Vous évitez ainsi d'altérer le goût de vos préparations culinaires ou de les tacher.

Température

La plupart des aliments ont besoin d'une température minimale de 100 °C pour cuire. Nous vous conseillons donc de choisir cette température pour faire cuire un menu, même si vous avez plusieurs catégories d'aliments à préparer, avec pour chacun une température de cuisson différente.

Ne choisissez jamais la plus basse d'entre elles ! Exemple : si vous préparez un filet de daurade qui nécessite une cuisson à 85 °C et des pommes de terre qui cuisent à 100 °C, optez pour une température de cuisson à 100 °C.

De même si la température de cuisson recommandée est de 85 °C, testez d'abord le résultat obtenu à 100 °C. En effet, les poissons délicats dont la chair se défait facilement, notamment la sole et le carrelet, se tiennent beaucoup mieux à 100 °C.

Temps de cuisson

A toute augmentation de la température de cuisson recommandée doit correspondre une diminution du temps de cuisson de $\frac{1}{3}$ environ.

Cuisson vapeur

Exemple

Riz	20 minutes
Sébaste	6 minutes
Brocolis	4 minutes

- 20 min moins 6 min = 14 min (Etape 1, riz)
- 6 min moins 4 min = 2 min (Etape 2, sébaste)
- 4 min = temps restant (Etape 3, brocolis)

Temps de cuisson	20 minutes riz		
		6 minutes filet de sébaste	
			4 minutes brocolis
Réglage	14 min	2 min	4 min

- Vérifiez que la réduction de vapeur est bien désactivée.
- Enfourez d'abord le riz.
- Réglez le temps de cuisson numéro 1, soit 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes se sont écoulées, enfourez le filet de sébaste.
- Réglez le temps de cuisson numéro 2, soit 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes se sont écoulées, enfourez les brocolis.
- Réglez le temps de cuisson numéro 3, soit 4 minutes.

Réchauffage

Le four vapeur permet de réchauffer les aliments en douceur, sans les dessécher ni prolonger inutilement leur cuisson. Ils cuisent de façon homogène : nul besoin de les mélanger ou de les retourner.

Vous pouvez soit réchauffer un plat complet (viande + légumes + pommes de terre) soit réchauffer les aliments séparément.

Plats de cuisson

Réchauffez les petites quantités dans une assiette et les grandes dans un plat de cuisson.

Temps de cuisson

Pour **une** assiette, réglez le temps de cuisson sur 10 à 15 minutes. Pour plusieurs assiettes, rallongez un peu le temps de cuisson.

Si vous réchauffez plusieurs assiettes les unes après les autres, déduisez 5 minutes du temps de cuisson pour les deuxième et troisièmes fournées : en effet, l'enceinte est encore chaude.

Humidité

Plus un aliment est humecté, moins le taux d'humidité du four vapeur doit être élevé.

Fonctions utiles

Conseils

Ne couvrez pas vos plats pendant le réchauffage des aliments.

Pour réchauffer de grosses pièces comme des rôtis par exemple, coupez d'abord la viande en portions, servez dans les assiettes puis glissez-la au four vapeur. Coupez en deux les préparations denses comme les poivrons farcis ou les paupiettes.

Les pièces panées comme les escalopes perdent leur croustillant.

Réchauffez les sauces à part, exception faite des plats en sauce (ex. : ragoût).

Réglages

Fonctions utiles > Réchauffer des aliments ou
Modes de cuisson > Cuisson combinée > Chaleur tournante+
Température : cf. tableau
Humidité : cf. tableau
Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Légumes			
Carottes Chou-fleur Chou-rave Haricots	120	70	8–10
Garnitures			
Pâtes Riz Pommes de terre, coupées dans le sens de la longueur	120	70	8–10
Purée de pommes de terre	140	70	18–20
Viande et volaille			
Rôti, en tranches d'1,5 cm d'épais- seur Paupiettes, en tranches Ragoût Sauté d'agneau Boulettes de viande en sauce Blancs de poulet Escalopes de dinde, en tranches	140	70	11–13
Poisson			
Filet de poisson Paupiettes de poisson coupées en deux	140	70	10–12
Plats cuisinés			
Spaghetti à la sauce tomate Rôti de porc, pommes de terre, légumes Poivron farci coupé en deux et riz Fricassée de poulet, riz Soupe de légumes Potage Bouillon Potée	120	70	10–12

Fonctions utiles

Décongélation

La décongélation au four vapeur est beaucoup plus rapide qu'à température ambiante.

Température

Pour décongeler vos aliments, la température optimale est de 60 °C.

Exceptions : viande hachée et gibier : 50 °C

Avant / Après décongélation

Sortez les aliments de leur emballage avant de les décongeler.

Exceptions : laissez le pain et les pâtisseries dans leur emballage pour les décongeler, faute de quoi ils ramollissent en absorbant l'humidité.

Une fois sortis du four vapeur, laissez les aliments décongelés reposer à température ambiante. Ce temps de repos est nécessaire à une diffusion homogène de la chaleur du pourtour vers le cœur des aliments.

Plats de cuisson

Pour faire décongeler des aliments qui gouttent, comme la volaille par exemple, utilisez un plat perforé que vous glisserez juste au-dessus du plat multi-usages, de telle sorte que les aliments décongelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.



Jetez toujours l'eau de décongélation : ne la réutilisez jamais ! Risque de salmonelles !

Pour décongeler les aliments qui ne gouttent pas, utilisez un plat non perforé.

Conseils

Ne décongelez pas complètement le poisson avant cuisson. La surface doit juste être assez tendre pour absorber les épices : prévoyez entre 2 et 5 minutes suivant l'épaisseur.

À mi-décongélation, détachez les morceaux qui sont collés les uns aux autres, comme les fruits rouges ou les morceaux de viande par exemple, puis répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.

Faites décongeler les plats préparés en respectant les indications de l'emballage.

Réglages

Fonctions utiles > Décongélation

ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Fonctions utiles

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Produits laitiers				
Fromage, en tranches	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20–25	10–15
Crème liquide	250	60	20–25	10–15
Fromages à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Morceaux de pommes	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises / Groseilles / Cassis	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereaux	250	60	20–22	10–15
Légumes				
Conditionnés en bloc	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crabe	300	60	4–6	5

Aliment à décongeler	Poids en g	Température en °C	Temps de décongélation en minutes	Temps de repos en minutes
Viande				
Rôti	en tranches	60	8–10	15–20
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Viande de ragoût	500	60	30–40	10–15
Viande de ragoût	1000	60	50–60	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / Côtelettes / Saucisses à griller	800	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalope de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisse de dinde	500	60	40–45	10–15
Petits gâteaux				
Pâtes feuilletées / Pâtes briochées		60	10–12	10–15
Pâtes brisées / Pâtes à gâteaux	400	60	15	10–15
Pains / Petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain bis en tranches	250	60	40	15
Pain complet, en tranches	250	60	65	15
Pain blanc, en tranches	150	60	30	20

Fonctions utiles

Préparer des conserves

Fruits et légumes

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace de pourriture.

Bocaux

Les bocaux et les accessoires de stérilisation doivent être impeccables. Vous pouvez utiliser des bocaux à couvercle à vis (Twist-off) ou à couvercle en verre et joint en caoutchouc.

Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.

Fruits

Triez soigneusement vos fruits, lavez-les vite et bien puis faites-les égoutter. Les fruits rouges s'écrasent très facilement. Lavez-les délicatement.

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins.

Coupez les gros fruits en morceaux (pommes en quartiers par exemple).

Piquez les fruits à noyau en plusieurs endroits avec une fourchette ou un cure-dents (prunes, abricots, etc.), faute de quoi ils risquent d'éclater.

Légumes

Lavez, épluchez et coupez les légumes.

Pour préserver leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre "Blanchir").

Contenance

Remplissez les bocaux sans tasser en vous arrêtant au plus tard à 3 cm du bord. Si vous tassez trop les fruits, vous détruisez leurs parois cellulaires. Posez un linge sur un plan de travail puis tapez doucement le bocal afin de bien répartir son contenu.

Remplissez les bocaux de liquide en immergeant complètement les aliments.

Pour les fruits, vous pouvez utiliser de l'eau sucrée et pour les légumes, de l'eau salée ou vinaigrée.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle : en fin de cuisson, attendez 30 minutes avant de retirer les bocaux.

Recouvrez ensuite les bocaux d'un linge et laissez-les refroidir pendant 24 heures environ.

Marche à suivre

- Placez les bocaux de même taille dans un plat de cuisson perforé. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Glissez le plat de cuisson sur le niveau inférieur.

Fonctions utiles

Réglages

Fonctions utiles > Préparer des conserves ou

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Conserves	Températures en °C *	Temps de cuisson en minutes
Fruits rouges		
Groseilles / Cassis	80	50
Groseilles à maquereaux	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claude	85	55
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	60
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Concombres	90	55
Betterave	100	60
Viande		
précuite	90	90
rôtie	90	90

* Les temps de cuisson indiqués sont calculés pour des boîtes de 1 litre. Pour une contenance de 0,5 litre, diminuez le temps de cuisson de 15 minutes et de 20 minutes pour une contenance de 0,25 litre.

Gâteau (en conserves)

La pâte à gâteau, la pâte sablée et la pâte au levain peuvent être conditionnées en conserves. Vous pouvez les conserver pendant 6 mois environ.

Les gâteaux **aux fruits ne peuvent être stockés** : ils doivent être consommés sous 2 jours.

Bocaux

Les bocaux et les accessoires de stérilisation doivent être impeccables. Vous pouvez utiliser des bocaux à couvercle à vis (Twist-off) ou à couvercle en verre et joint en caoutchouc.

Les bocaux doivent être fermés avec un joint, un couvercle en verre et des clips de serrage.

Pour garantir une stérilisation homogène des bocaux, ils doivent tous être de la même taille.

Marche à suivre

- Enduisez l'intérieur des bocaux de beurre jusqu'à environ 1 cm du bord.
- Parsemez le bocal de chapelure.
- Remplissez la moitié ou les trois-quarts des bocaux avec la pâte (selon la recette). Vérifiez l'état de propreté de la bordure des bocaux.
- Glissez la grille sur le niveau 2 en partant du bas.
- Placez des bocaux **ouverts** de même taille sur la grille. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Après la stérilisation, fermez les bocaux **immédiatement** avec la rondelle, le couvercle et le clip. Le gâteau ne doit surtout pas refroidir.
Si la pâte a un peu débordé, enfoncez-la dans le bocal à l'aide du couvercle.

Fonctions utiles

Réglages

Type de pâte	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte à gâteau	Chaleur sole / voûte	-	160	-	25–45
Pâte sablée	Chaleur sole / voûte	-	160	-	50–55
Pâte au levain	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Extraction de jus

Avec votre four vapeur, vous pouvez extraire le jus de certains fruits fragiles, tels que les fruits rouges et les cerises.

Les fruits très mûrs conviennent tout particulièrement car leur jus est abondant et parfumé.

Préparation

Triez et lavez les fruits ou les légumes dont vous voulez extraire le jus. Enlevez les parties abîmées.

Retirez les tiges des raisins et des cerises qui contiennent des substances amères mais ne retirez pas les tiges des baies.

Conseils

Pour équilibrer le goût de vos jus, pensez à mélanger fruits sucrés et fruits acides.

La plupart des fruits donneront plus de jus et leur arôme sera encore sublimé si vous ajoutez un peu de sucre puis les laissez ensuite reposer quelques heures. Nous vous conseillons les proportions suivantes : 1 kg de fruits sucrés pour 50 à 100 g de sucre et 1 kg de fruits acides pour 100 à 150 g de sucre.

Si vous souhaitez conserver le jus des fruits, versez-le encore chaud dans des bouteilles propres puis fermez-les aussitôt.

Marche à suivre

- Posez les fruits ainsi préparés dans un plat perforé.
- Placez un plat non perforé ou le plat multi-usages juste au-dessous pour en recueillir le jus.

Réglages

Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 40 à 70 minutes

Cuisson d'un menu express

Pour faire cuire votre menu express, saisissez jusqu'à trois types d'aliments dans n'importe quel ordre (exemple : un poisson avec sa garniture et ses légumes). Votre four vapeur combiné enregistre et indique automatiquement l'ordre de passage en tenant compte des temps de cuisson respectifs, l'aliment qui cuit le plus longtemps devant alors être enfourné en premier.

- Mettez l'appareil en marche ①.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau puis repositionnez-le dans son habitat.
- Le cas échéant, enfournez le plateau multi-usages ou le plat récupérateur.
- Sélectionnez "Fonctions utiles"> "Cuisson menu".
- Sélectionnez l'aliment en question.

Selon l'aliment sélectionné, il vous est demandé de préciser sa taille et / ou son degré de cuisson.

- Sélectionnez ou saisissez les valeurs souhaitées puis validez le cas échéant en appuyant sur "Poursuivre".
- Sélectionnez "Ajouter des aliments".
- Sélectionnez l'aliment que vous souhaitez ajouter et procédez comme pour le premier aliment.
- Répétez le même processus pour le troisième aliment si nécessaire.

Une fois confirmé "Démarrer cuisson menu", l'écran indique quel aliment doit être enfourné en premier.

Au terme de la phase de chauffage de l'enceinte, l'écran indique dans combien de temps il faudra enfourner le prochain aliment prévu au menu. Le cas échéant, répétez le même processus pour le troisième élément du menu.

Vous pouvez aussi faire cuire un menu composé d'aliments non mentionnés dans la liste. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre "Cuisson d'un menu - mode manuel".

Sécher des aliments

Pour sécher ou déshydrater des aliments, utilisez exclusivement le mode cuisson combinée "Chaleur tournante+" afin que l'humidité puisse s'échapper.

Marche à suivre

- Coupez les aliments en morceaux de taille égale.
- Répartissez les morceaux sur la grille recouverte de papier cuisson.

Conseil

Ne déshydratez pas les bananes et l'ananas.

Réglages

Fonctions utiles > Sécher

ou

Modes de cuisson > Cuisson combinée Chaleur tournante+

Température : cf. tableau

Temps de cuisson : cf. tableau

Humidité à 0%

Aliments	Température en °C	Temps de cuisson en heures
Pommes en rondelles	50–70	5–8
Abricots, oreillons (dénoyautés)	60–70	10–12
Poires, quartiers	70–80	7–8
Herbes aromatiques*	40–60	1,5–2,5
Champignons	50–70	3–4
Tomates, quartiers	60–70	7–9
Agrumes, rondelles	70–80	8–9
Quetsches, dénoyautées	60–70	10–12

Fonctions utiles

Pizza

Réglages

Fonctions utiles > Pizza

Température : 180 °C - 225 °C

Temps de cuisson : 1-20 minutes

Suggestion : grille recouverte de papier cuisson

ou

Modes de cuisson > "Chaleur tournante+"

Température : 180 °C - 225 °C

Temps de cuisson : 1 à 20 minutes

Suggestion : grille recouverte de papier cuisson

Préparer des yaourts maison

Il vous faut du lait et, pour servir de culture de départ, un yaourt ou des ferments lactiques achetés dans le commerce (magasin de produits diététiques, pharmacie...).

Utilisez exclusivement du yaourt avec cultures vivantes, sans additifs et n'ayant subi aucun traitement thermique.

Le yaourt doit être frais (courte durée de stockage).

Pour préparer vos yaourts, vous pouvez utiliser soit du lait UHT soit du lait frais. Le lait UHT est pasteurisé : il ne nécessite aucun traitement particulier. Quant au lait frais, il doit être chauffé à 90 °C (ne le faites pas bouillir !) puis refroidi à 35 °C Remarque : la consistance du yaourt au lait frais sera plus ferme que celle d'un yaourt au lait UHT.

Le yaourt et le lait doivent présenter le même pourcentage de matière grasse.

Pendant le temps de repos, ne touchez pas aux pots de yaourt : ils ne doivent être ni déplacés ni secoués.

Lorsqu'ils sont prêts, les yaourts doivent être placés au réfrigérateur.

La consistance des yaourts maison dépend de la fermeté, de la teneur en matières grasses et des cultures présentes dans le yaourt starter. Tous les yaourts ne se valent pas comme yaourt starter.

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté

Mauvais stockage du yaourt starter, chaîne du froid rompue, emballage endommagé, température de chauffage du lait insuffisante.

Dépôts de liquide

Pots déplacés, vitesse de refroidissement insuffisante.

Texture grumeleuse

Température excessive, lait de mauvaise qualité, lait et yaourt mal mélangés.

Fonctions utiles

Conseil

Si vous utilisez des ferments lactiques, vous pouvez utiliser un mélange lait / crème pour la fabrication de vos yaourts. Mélangez 3/4 de litre de lait et 1/4 de litre de crème.

Marche à suivre

- Mélangez 100 g de yaourt et 1 l de lait ou suivez les instructions figurant sur l'emballage des ferments lactiques.
- Versez le mélange à base de lait dans des pots en verre puis fermez-les hermétiquement.
- Placez les bocaux de même taille dans les plats de cuisson perforés. Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez les bocaux au réfrigérateur dès que le temps de repos est écoulé en veillant à ne pas trop les secouer en vous déplaçant.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Fabriquer des yaourts maison

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 40 °C

Temps de cuisson : 5 heures

Faire pousser la pâte

Marche à suivre

- Préparez la pâte en suivant les instructions de la recette.
- Placez le saladier où repose la pâte dans un plat perforé puis laissez reposer le tout sur la grille sans couvrir.

Réglages

Fonctions utiles > Faire lever la pâte

Temps de cuisson : cf. recette

ou

Modes de cuisson > Cuisson combinée > Chaleur tournante+

Température : 30 °C

Humidité 100 %

Temps de cuisson : cf. recette

Faire fondre de la gélatine

Marche à suivre

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** pendant 5 minutes dans un bol d'eau fraîche. Elles doivent être bien immergées. Sortez-les, essorez-les, jetez l'eau puis remettez les feuilles de gélatine pressées dans le bol.
- Si vous avez opté pour de la **gélatine en poudre**, versez-la dans un bol puis ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Couvrez le bol puis posez-le sur un plat perforé avant d'enfourner.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre de la gélatine

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 90 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Fonctions utiles

Faire fondre du chocolat

Dans votre four vapeur, vous pouvez faire fondre toutes sortes de chocolat.

Marche à suivre

- Cassez le chocolat en morceaux puis posez le sachet fermé de nappage au chocolat dans un plat de cuisson perforé avant d'enfourner.
- Utilisez un plat non perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Si vous préparez de grandes quantités, pensez à mélanger une fois en cours de cuisson.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire fondre du chocolat

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 65 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Emonder

Marche à suivre

- Incisez le pédoncule des tomates, nectarines ou autres fruits en y traçant une croix. Cette astuce vous permettra de retirer la peau plus facilement.
- Versez les aliments dans un plat perforé si vous utilisez la vapeur ou sur le plat multi-usages si vous utilisez le gril.
- Après avoir retiré des amandes du four, passez-les immédiatement sous l'eau froide, faute de quoi vous aurez beaucoup de mal à les éplucher.

Réglages

Modes de cuisson > Multigril

Vitesse 3

Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	Temps de cuisson en minutes
Poivron, coupé en deux	10
Tomates	7

Mode de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : cf. tableau

Aliments	Temps de cuisson en minutes
Abricots	1
Amandes	1
Nectarines	1
Poivron	4
Pêches	1
Tomates	1

Fonctions utiles

Conserver des pommes

Grâce à ce procédé, vous gardez vos pommes non traitées plus longtemps. Elles se conservent 5 à 6 mois si vous les entreposez ensuite dans une pièce bien aérée, froide et sèche. Remarque : ne convient pas autres fruits à pépins.

Réglages

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 50 °C

Temps de cuisson : 5 minutes

ou

Programmes automatiques > Fruits > Pommes > entier > Conserver

Blanchir

Pour préserver les qualités nutritives de vos légumes, nous vous conseillons de les blanchir avant congélation.

Les légumes blanchis avant congélation gardent mieux leur couleur.

Marche à suivre

- Placez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois blanchis, passez-les immédiatement sous l'eau glacée puis égouttez-les soigneusement.

Réglages

Fonctions utiles > Blanchir

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 1 minute

Faire suer des oignons

Faire suer les oignons signifie qu'ils sont cuits dans leur jus avec ou sans matière grasse.

Marche à suivre

- Emincez les oignons et mettez-les avec un peu de beurre dans un plat non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer les oignons

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Faire suer le lard

Evitez au lard de noircir.

Marche à suivre

- Disposez le lard (en dés, allumettes ou tranches) dans un récipient non perforé.
- Couvrez votre plat de cuisson avec un couvercle ou un film plastique résistant à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100 °C.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Faire suer le lard

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Fonctions utiles

Stériliser de la vaisselle

Au terme de ce processus de stérilisation, vaisselle et biberons seront aussi stériles que si vous les aviez fait bouillir. Toutefois, vérifiez avant de commencer que toutes les pièces résistent bien à la vapeur et à des températures allant jusqu'à 100°C.

Démontez les différentes pièces du biberon et ne les remontez pas avant qu'elles soient complètement sèches. Vous évitez ainsi la prolifération de germes.

Marche à suivre

- Disposez toutes les pièces à stériliser dans un plat de cuisson perforé, de telle sorte qu'elles ne se touchent pas (couchées ou avec ouverture vers le bas). Chaque partie des pièces à stériliser bénéficie ainsi des bienfaits de la vapeur.
- Glissez le plat de cuisson sur le 2ème niveau en partant du bas.

Réglages

Fonctions utiles > Stériliser de la vaisselle

Temps de cuisson : 1 minute à 10 heures

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Marche à suivre

- Humectez des serviettes éponge de petite taille et enroulez-les en serrant bien.
- Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat perforé.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Préparer des serviettes chaudes

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 70 °C

Temps de cuisson : 2 minutes

Décristalliser le miel / Fluidifier le miel

Marche à suivre

- Dévissez un peu le couvercle et placez le pot de miel dans un plat perforé.
- Mélangez une fois en cours de processus.

Réglages

Programmes automatiques > Fonctions utiles > Décristalliser le miel / Fluidifier le miel

ou

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 60 °C

Temps de cuisson : 90 minutes (quelle que soit la taille du pot de miel)

Fonctions utiles

Réaliser une royale

Marche à suivre

- Mélangez 6 oeufs et 375 ml de lait sans faire mousser.
- Assaisonnez ce mélange œufs et lait, base du flan salé, puis versez-le dans un plat non perforé préalablement beurré.

Réglages

Modes de cuisson > Cuisson vapeur

Température : 100 °C

Temps de cuisson : 4 minutes

Préparer de la pâte à tartiner aux fruits

N'utilisez que des aliments frais et en parfait état qui ne présentent aucune trace de pourriture.

Bocaux

N'utilisez que des verres parfaitement nettoyés et rincés avec un couvercle à vis (Contenance maximale 250 ml).

Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.

Préparatifs

Triez soigneusement vos fruits, lavez-les vite et bien puis faites-les égoutter. Les fruits rouges s'écrasent très facilement. Lavez-les délicatement.

Retirez écorces, tiges, noyaux et pépins.

Réduisez les fruits en purée pour que la pâte à tartiner ait une consistance assez ferme.

Ajoutez la quantité de sucre cristal nécessaire (cf. indications sur le paquet). Mélangez bien.

Nous conseillons d'ajouter un peu de jus de citron si vous utilisez des fruits ou baies riches en sucre.

Marche à suivre

- Remplissez les bocaux au maximum aux 2/3.
- Placez les bocaux ouverts dans un plat perforé ou sur la grille.
- Une fois le programme terminé, enfilez impérativement des gants de cuisine pour sortir les bocaux du four vapeur. Laissez-les refroidir 1 ou 2 minutes avant de les fermer hermétiquement.

Réglages

Cuisson combinée Chaleur tournante+

Température : 150 °C

Humidité : 0 %

Temps de cuisson : 35 minutes

Programme Shabbat

Afin d'accompagner la tradition du Shabbat, ce programme qui fonctionne en mode "Chaleur sole / voûte" va rester en marche pendant 72 heures.

Vous ne pourrez plus modifier ce programme après son démarrage. Dès que vous enclenchez le programme Shabbat, l'affichage de l'heure s'éteint et l'éclairage de l'enceinte est désactivé. L'éclairage de l'enceinte restera éteint si vous ouvrez la porte de l'appareil et le chauffage de l'enceinte ne démarrera qu'après avoir ouvert puis refermé la porte.

Le programme Shabbat ne fonctionne que si vous avez désactivé la minuterie.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Programme Shabbat".
- Sélectionnez une température.
- Ouvrez la porte.
- Enfournerez l'aliment.
- Refermez la porte.

Le programme démarre au bout de 5 minutes. Une fois le programme Shabbat lancé, vous ne pouvez ni le modifier ni l'enregistrer en "Programmes personnalisés". Le seul moyen d'interrompre le programme Shabbat est d'éteindre l'appareil.

Principe de fonctionnement

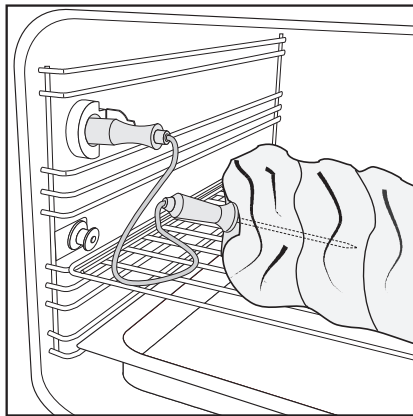
La pointe de mesure de la thermosonde que vous plantez dans la viande mesure la température intérieure des aliments, dite **température à cœur**.

Pour choisir la température à cœur, tenez compte du degré de cuisson souhaité et du type de viande préparé. La gamme de température s'étend de 30 à 99 °C.

Le temps de cuisson dépend de la température de l'enceinte et de l'épaisseur de la viande. Plus la température de l'enceinte est élevée et plus la viande est fine, plus la température à cœur demandée sera atteinte rapidement.

Le processus de cuisson s'éteint automatiquement dès que la température à cœur programmée est atteinte.

Exception : Le mode de cuisson combiné prévoit une phase de cuisson supplémentaire, par exemple pour colorer vos plats en fin de cuisson.



Retirez la thermosonde de la douille après utilisation.
Attention à ne pas vous brûler !

Ne laissez pas la thermosonde dans le four vapeur : elle n'est protégée contre la surchauffe que plantée dans la viande.

Thermosonde

Usages possibles

La thermosonde peut être utilisée dans les modes de cuisson suivants :

- Cuisson combinée Chaleur tournante+,
- Cuisson combinée Chaleur sole-voûte
- Chaleur tournante+
- Turbogril
- Chaleur sole-voûte
- Cuisson intensive
- Gâteaux spéciaux
- Cuisson vapeur

Important

Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la viande pour atteindre le cœur de l'aliment.

Ne plantez pas la thermosonde dans les parties très grasses et évitez également les os, faute de quoi vous risquez de déclencher l'arrêt prématuré de l'appareil.

Si la viande est très marbrée et persillée référez-vous au tableau des températures à cœur et sélectionnez la valeur la plus élevée.

Si vous utilisez un sachet de rôtissage, vous pouvez soit transpercer le sachet et enfoncer la thermosonde jusqu'au cœur du morceau de viande, soit planter la thermosonde dans la viande comme expliqué précédemment et refermer le sachet ensuite. Consultez les indications présentes sur l'emballage.

Si vous avez emballé votre morceau de viande dans du papier aluminium, vous devez transpercer l'aluminium pour planter la thermosonde à cœur.

Marche à suivre

- Préparez l'aliment.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire.
- Enfournez les aliments.
- Ouvrez la douille de branchement de la thermosonde puis enclenchez cette dernière dans la douille.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Si nécessaire, modifiez la température suggérée et / ou la température à cœur.

Thermosonde

Conseils

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

La température à cœur est atteinte et vous constatez que la viande n'est pas assez cuite ? Replantez la thermosonde à un autre endroit et recommencez comme expliqué précédemment.

Réglages

Viande	Température à cœur en °C
Rôti de veau	75–80
Porc fumé	75–85
Gigot	80–85
Selle d'agneau	70–75
Selle de chevreuil / râble de lièvre	65–75
Rôti de bœuf	80–90
Filet de bœuf / Rosbif saignant à point bien cuit	40–45 50–60 60–70
Rôti / Echine de porc	80–90
Filet mignon / Carré de porc	70–80
Gibier / Cuissot	80–90

Pour le rôtissage, nous vous conseillons d'utiliser les modes de cuisson combinée "Chaleur tournante+" et "Chaleur sole / voûte".

Vérifiez que le filtre à graisses est en place.

Ne faites jamais rôtir de la viande encore congelée : elle se dessèche. Faites-la décongeler avant cuisson.

Pas de préchauffage du four pour les rôtis : préparez la viande selon vos souhaits puis enfournez-la dans le four froid.

Avant de la cuire, parez la viande en enlevant la graisse, la peau et les nerfs. Assaisonnez la viande selon votre goût et parsemez-la de miettes de beurre ou de tranches de lard (gibier). Le gibier est plus tendre s'il est mariné une nuit (par exemple dans du petit-lait).

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, choisissez tant que possible des pièces de viande de même épaisseur.

Avant de servir, laissez reposer le rôti cuit pendant une dizaine de minutes environ. Ce temps de repos permet au jus de viande de mieux se répartir.

Cuisson combinée

Plus la température de l'enceinte de cuisson est basse, plus la cuisson dure longtemps et plus la viande devient tendre.

Faites rôtir la viande sur la grille et placez le plat multi-usages en bas du four. Vous pouvez ensuite réutiliser le jus de viande pour préparer vos sauces.

Grâce à l'apport de vapeur, la surface des **viandes maigres** ne dessèche pas.

La chair des viandes maigres devient particulièrement tendre si vous la faites cuire en 5 ou 6 étapes.

1ère étape : préchauffez l'enceinte de cuisson et le plat multi-usages posé sous la grille.

2ème étape : faites brunir la viande.

3ème étape : l'enceinte de cuisson atteint la température de cuisson idéale pour la viande.

4ème étape : la viande est attendrie par la température idéale.

5ème étape : la viande cuit au degré de cuisson souhaité.

Pendant la première phase de cuisson des **viandes grasses**, bardez-les et faites cuire à une température élevée : vous éliminez ainsi un maximum de graisses tout en faisant dorer le dessus. Pendant la deuxième phase de cuisson, baissez la température et augmentez le taux d'humidité. Pendant la dernière phase de cuisson, augmentez la température pour un fini croustillant.

Pendant la première phase de cuisson des **viandes braisées**, faites préchauffer l'enceinte et la grille après avoir glissé le plat multi-usages au bas du four puis faites brunir la viande et enfin faites-la braiser une température de 100 °C et avec un taux d'humidité de 84 %.

Pendant la première phase de cuisson des **volailles**, enfournez en sélectionnant une température élevée et un fort taux d'humidité afin de permettre aux graisses de s'écouler puis augmentez encore la température et enfin faites brunir.

Pour plus d'informations sur les différents réglages, consultez le tableau de rôtissage suivant.

Tableau de rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Volaille						
Canard jusqu'à 2 kg, farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	100	80	140	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Canard jusqu'à 2 kg, non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	100	80	100	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Magret de canard, rosé	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	7-13	-
Magret de canard, bien cuit	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	15	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	30	0	20	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	7-13	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	4	30	0	5	-
Oie jusqu'à 4,5 kg	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	100	80	270	-
	Turbogril	3	190	-	23	-
Poulet, entier	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	200	95	50	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	225	0	8-10	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	0-12	-
Cuisse de poulet	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	200	95	30-25	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	225	0	13-18	-
	Cuisson combinée Multigril	3	Vitesse 3	0	0-7	-
Paupiettes de dinde farci ou non farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	190	40	20	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	140	75	100	-
	Turbogril	3	200	-	4-8	-

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Volaille						
Escalope de dinde	Cuisson combinée Chaleur tournante+ Multigril	1	170	65	85	-
		2	Vitesse 3	-	0-9	-
Veau						
Filet / Selle, saignant(e)	Turbogrill		175	-	-	45
Filet / Selle, à point	Turbogrill		165	-	-	55
Filet / Selle, bien cuit(e)	Turbogrill		160	-	-	75
Filet / Selle (Touche du chef), saignant(e)*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	8	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	60	49	30	-
Filet / Selle (Touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	5	70	51	60	-
Filet (Touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	5	90	68	50	-
	Turbogrill	6	200	-	5	-

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Bœuf						
Filet (rôti), saignant	Turbogrill		175	-		45
Filet (rôti), à point	Turbogrill		170	-		55
Filet (rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-		75
Filet (Touche du chef), saignant*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	60	49	30	-
Filet (Touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	5	70	51	60	-
Filet (Touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	5	90	68	105	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-
Rosbif (rôti), saignant	Turbogrill		175	-	-	45
Rosbif (rôti), à point	Turbogrill		170	-	-	55
Rosbif (rôti), bien cuit	Turbogrill		165	-	-	75

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Bœuf						
Rosbif (Touche du chef), saignant*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	60	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	60	49	30	-
Rosbif (Touche du chef), à point*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	5	70	51	60	-
Rosbif (Touche du chef), bien cuit*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	0	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	65	49	60	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	5	90	68	135	-
	Turbogrill	6	200	-	8	-
Paupiettes*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	84	120	-
Bœuf en daube*	Cuisson combinée Multigril	1	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée Multigril	2	Vitesse 3	0	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	84	205	-

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Porc						
Filet mignon	Turbogril		200	-	-	75
Porc fumé	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	200	0	30	-
	Cuisson combinée Chaleur tournante+	2	130	100	-	75
Rôti de porc croustillant	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	225	54	40	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	2	100	84	120	-
	Turbogril	3	165-185	-	20-25	-
Rôti dans le filet	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1	180	50	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	2	130	30	-	75
Gibier						
Selle de cerf, à point*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	7	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	75	52	40	-
Selle de cerf, bien cuite*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	13	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	100	47	107	-
Cuissot de cerf	Multigril	1	Vitesse 3	-	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	2	100	57	160	-

Rôtissage

Viandes à rôtir	Mode de cuisson	Etape	Température en °C	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes	Température à cœur en °C
Gibier						
Selle de chevreuil, à point*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	75	47	55	-
Selle de chevreuil, bien cuite*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	10	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	100	47	84	-
Cuissot de chevreuil	Multigril	1	Vitesse 3	-	20	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	2	100	57	130	-
Cuisse de sanglier	Multigril	1	Vitesse 3	-	20	-
Autres						
Autruche, bien cuite	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	8	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	65	49	157	-
Autruche, à point*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	13	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	30	0	15	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	80	66	157	-
Autruche, bien cuite*	Multigril	1	Vitesse 3	-	10	-
	Multigril	2	Vitesse 3	-	13	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	3	30	0	30	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	4	100	57	142	-
	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	2	100	57	145	-

* Pendant la première phase de cuisson, glissez le plat multi-usages sur le 2ème niveau en partant du bas et la grille sur le 3ème niveau. Faites préchauffer l'enceinte puis enfournez les pièces de viande au début de la seconde phase de cuisson.

Chaleur tournante+

Cuisson sur plusieurs niveaux

En mode Chaleur tournante+, déduisez 20 °C des températures mentionnées en mode de cuisson traditionnel (Chaleur sole / voûte).

Chaleur sole / voûte

Cuisson de recettes traditionnelles et de soufflés

N'utilisez qu'un seul niveau.

Enfournez les gâteaux au 2nd niveau en partant du bas et les sablés au 3ème niveau.

Si vous utilisez d'anciennes recettes ou de vieux livres de cuisine, enlevez 10 °C à la température indiquée. Gardez le même temps de cuisson.

Chaleur voûte

Pour poursuivre la cuisson du dessus, gratiner les plats et faire cuire des gâteaux à la broche.

Chaleur sole

A choisir quand la cuisson de vos pâtisseries se termine, si vous voulez qu'elles soient bien dorées en-dessous.

Cuisson intensive

Préparations à garniture humectée (tartes au fromage blanc, tartes aux prunes, quiches lorraines, tartes salées, etc.), tartes recouvertes d'un coulis sans fond de tarte précuit (gâteaux aux œufs, etc.) et pizzas

Enfournez au niveau le plus bas.

Spécial pâtisserie

Pâte à gâteau et pâte à choux surgelée

Pains et gâteaux

Cuisson combinée

Pour une croûte bien brillante, humectez bien le pain et la pâte feuilletée avant la première phase de cuisson : humidité maximale, température faible. Pour une croute bien dorée, prévoyez une température élevée et un taux d'humidité élevé. Pour sécher des aliments, préférez en revanche une température peu élevée et un faible taux d'humidité.

Pour des petits pains précuits, réglez l'humidité à 90 % et respectez la température indiquée sur l'emballage.

Conseils pour vos préparations

Les gâteaux, pizzas, frites ou autres préparations semblables doivent être dorés et non brunis.

Retirez le filtre à graisses de la paroi arrière, faute de quoi vos préparations pourraient présenter des différences de dorure (exception : tarte aux quetsches et pizzas à garniture copieuse).

Moules

Pour vos pâtisseries, préférez les moules de couleur foncée. Ils absorbent mieux la chaleur qui se transmet plus vite à la pâte. Les moules de couleur claire renvoient la chaleur : la déperdition est plus importante, la cuisson plus longue.

Disposez les moules à cake de forme allongée dans le sens de la longueur : la chaleur se diffuse bien dans le moule, le résultat final est homogène.

Plat multi-usages

Grâce aux propriétés anti-adhérentes de sa surface traitée PerfectClean, le plat multi-usages n'a pas besoin d'être enduit avant cuisson.

Papier sulfurisé

Le papier sulfurisé est nécessaire avec

- la pâte à bretzels qui peut abîmer le revêtement spécial PerfectClean
- les pâtisseries qui collent facilement de par leur fort taux de protéides, notamment les génoises, les meringues ou les macarons.
- Pâte feuilletée

Pains et gâteaux

Produits surgelés

Pour faire cuire des produits surgelés tels que les frites, les gâteaux ou les pizzas, sélectionnez la température la plus basse indiquée sur l'emballage.

Faites cuire les pâtisseries, les pizzas ou les baguettes surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé. Le plat multi-usages ou une autre plaque de cuisson peut se tordre sous l'effet de la chaleur, ce qui peut s'avérer dangereux au moment de sortir les aliments.

Enfournez les produits surgelés tels que les frites, croquettes de pomme de terre ou autres préparations similaires sur le plat multi-usages recouvert de papier sulfurisé. Retournez plusieurs fois les aliments en cours de cuisson.

Niveau de cuisson

N'utilisez pas plus de 2 niveaux de cuisson en même temps.

Si vous souhaitez utiliser 2 niveaux de cuisson simultanément, reportez-vous aux indications des programmes automatiques.

Remarques relatives aux données du tableau

Sélectionnez la température la plus basse du tableau.

Si les températures plus élevées permettent de limiter le temps de cuisson, elles ont aussi tendance à donner une dorure très hétérogène. Parfois même, les aliments ne sont pas bien cuits.

Une fois le temps de cuisson le plus court écoulé, vérifiez si les aliments sont cuits. Pour vérifier que les gâteaux et petits sablés sont cuits, piquez un cure-dent dans la pâte. Si celui-ci ressort sec, le plat est cuit.

Tableau de cuisson

Préparations	Mode de cuisson	Etape	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte sablée					
Plaque	Chaleur tournante+		150-180	-	25
Moule à charnière	Chaleur sole / voûte		160-170	-	25-35
Pâte feuilletée					
farci	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	100	100	7
		2	190-210	90	10
		3	190-210	75	5
		4	190-210	0	6
Sablés*	Chaleur sole / voûte	-	180	-	15
Pâte à choux					
Eclairs	Cuisson combinée Chaleur tournante+		150-185	0	50
Pâte au levain					
Bagels	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	100	100	10
		2	200	0	24
Baguettes, pain d'épeautre	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180-210	0	30
Gâteau au beurre	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1	160	90	15
		2	120-165	0	10
Croissants	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	90	100	2
		2	160	90	10
		3	160-190	0	27
Pain aux trois céréales	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	30	100	15
		2	150	50	10
		3	150	0	100
Pita	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1	40	100	10
		2	50	100	2
		3	210	0	6
		4	155-190	0	25
Brioche tressée	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1	40	100	8
		2	50	100	2
		3	200	50	10
		4	160-200	0	12
Pain blanc moulé	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	220	0	25-50

Pains et gâteaux

Préparations	Mode de cuisson	Etape	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte au levain					
Pains aux herbes	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	155	90	9
		2	200	0	15-25
Petits pains aux céréales	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	155	90	9
		2	210	0	20-30
Pizza / Tarte aux prunes	Cuisson intensive		175-205	-	35
Tresse suisse	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1	90	100	6
		2	170- 210	50	45
Pain de Noël	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	150	100	30
		2	130-160	0	30
Gâteau moelleux à l'abricot	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	30	100	30
		2	160	90	25
		3	130-180	0	10
Petits pains sucrés	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1	40	100	8
		2	50	100	2
		3	200	50	10
		4	200	0	8-13
Pain complet	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	190-215	0	30
Pain blanc	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	170-210	0	30
Petits pains blancs	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	155	90	9
		2	200	0	20-30
Pain complet au froment	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1	40	100	8
		2	50	100	4
		3	210	50	6
		4	180-220	0	30
Tarte à l'oignon	Cuisson intensive		190	-	25-35

Pains et gâteaux

Préparations	Mode de cuisson	Etape	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Pâte brisée					
Sablés	Cuisson combinée Chaleur tournante+		185 185	50 0	6 10-15
Moule à pâtisserie avec préparation sèche	Cuisson combinée Chaleur tournante+		200	85	35
Moule à pâtisserie avec préparation moelleuse	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2	210 190	0 0	15 20-30
Cuisson dans plat multi-usages	Cuisson intensive		170-190	-	35-45
Pâte à l'huile et au fromage blanc					
Petits pains sucrés	Cuisson combinée chaleur sole/voûte	1 2 3	50 165 165	100 50 0	5 5 14-26
Pizza	Cuisson intensive		155-185	-	30
Plaque	Chaleur sole / voûte		160-180	-	45-55
Pâte à gâteau					
Moule à gâteau	Spécial pâtisserie		170-190	-	55
Plaque garnie de fruits	Cuisson intensive		170-190	-	40
Sablés	Cuisson combinée chaleur sole/voûte		150-190	95	25
Baumkuchen	Multigril		Vitesse 3	-	2-3 par couche
Levain					
Pain de seigle / fro-ment	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2	210 190-210	50 0	5 50
Pain de seigle*	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2 3	210 210 155-170	60 0 0	6 6 60
Pâte à strudel					
Strudel aux pommes	Cuisson combinée Chaleur tournante+	1 2	30 190	90 0	7 35-60

* Préchauffer l'enceinte à vide

N'ouvrez pas la porte pendant que l'appareil est en mode Gril : la température se transmettrait aux éléments de commande. Risque de brûlures !

N'utilisez jamais la thermosonde en modes Gril éco, Multigril et Cuisson combinée / Gril.

Sélectionnez le mode de cuisson.

- Avec le Multigril et le Gril éco, vous pouvez faire cuire les morceaux de viande peu épais et faire gratiner vos plats.
- Avec le Turbogril, vous pouvez faire cuire les plats plus volumineux (exemples : volailles et rôtis roulés).

En mode Gril, enfournez le plat multi-usages sous la grille.

En mode Gril, enfournez les pièces de viande épaisses (ex. : demi-poulets) au niveau intermédiaire et les pièces peu épaisses (ex. : steaks) au niveau le plus haut.

Il n'y a pas de préchauffage en mode Gril. Enfournez vos aliments dans l'enceinte froide.

Les indications de poids tiennent compte du poids par pièce. Que vous enfourniez une ou plusieurs truites de 250 g, le temps de cuisson sera le même.

Retournez la pièce de viande à griller au bout des 2/3 du temps. Pour les cas particuliers, veuillez vous référer au tableau.

Marche à suivre

- Installez la grille sur le plat multi-usages.
- Posez la viande sur la grille.
- Enfournez la viande et fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Conseils

Vous pouvez faire mariner vos viandes maigres ou les enduire d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses de cuisson : elles noircissent vite ou dégagent de la fumée.

Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

Quand vous retournez votre viande, faites vite de telle sorte que l'enceinte ne refroidisse pas trop.

La grosse pièce de viande que vous avez préparée est bien dorée en surface mais pas cuite à cœur ? Poursuivez la cuisson en réduisant la température et en descendant éventuellement la pièce d'un niveau de cuisson.

Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère :

- si la viande est encore très élastique, cela signifie qu'elle est rouge à l'intérieur ("saignant")
- si la cuillère s'enfonce un peu, la viande est rosée à l'intérieur ("medium")
- si la cuillère s'enfonce à peine, la viande est cuite à point.

Tableau des grillades

Grillade	Mode de cuisson	Température en °C *	Humidité en %	Temps de cuisson en minutes
Poisson				
Truite	Multigril	Vitesse 3	-	25-30
Saumon	Turbogrill	180	-	35
Maquereau	Multigril	Vitesse 3	-	25
Viande / Saucisse			-	
Croquettes de bœuf	Multigril	Vitesse 3	-	20
Saucisse à griller fraîche / précuite	Multigril	Vitesse 3	-	15-20
Autres				
Faire griller des toasts	Multigril	Vitesse 3	-	5-8
Pain grillé, garni	Multigril	Vitesse 3	-	8-15
Epi de maïs	Cuisson combinée Multigril	Vitesse 3	30	23

Programmes automatiques

Votre four dispose de nombreux programmes automatiques. A chaque programme correspondent des temps de cuisson, des températures et des modes de cuisson spécifiques. Il vous suffit donc de choisir entre ces programmes celui qui convient le mieux à votre plat.

Sur l'écran, le degré de cuisson est représenté par une barre de défilement horizontale divisée en sept segments. Le réglage d'usine convient à un degré de cuisson intermédiaire qui permet d'obtenir un fini doré. Il est signalé par un segment plein situé vers le milieu de la barre de défilement. Sélectionnez le degré de cuisson qui vous convient en déplaçant le curseur vers la gauche ou vers la droite.

Certains programmes de cuisson vous proposent de sélectionner l'option "Touche du chef" : la cuisson longue et douce à bases températures de vos viandes préservent leurs qualités.

Les indications de poids correspondent au poids par pièce. Le temps de cuisson sera le même qu'il s'agisse d'un filet de saumon de 250 g ou de 10 filets de saumon de 250 g.

Certains programmes vous indiquent même à quel niveau de cuisson et à quel moment vous devez enfourner vos plats. Nous vous conseillons de suivre ces instructions.

Si vous venez de terminer un cycle de cuisson, laissez l'enceinte refroidir à température ambiante avant de démarrer un programme automatique.

Si l'enceinte de cuisson est encore chaude au moment d'enfourner un nouveau plat, soyez très prudent en ouvrant la porte : la vapeur qui sort du four peut vous ébouillanter ! Reculez et attendez que toute la vapeur se soit dissipée. Ne touchez pas les parois de l'enceinte. Risques de brûlures !

Pour la pâtisserie, utilisez les moules recommandés dans la recette.

L'heure de départ peut être différée grâce aux options "Départ à" et "Prêt à".

Pour annuler un programme automatique en cours de cuisson, éteignez le four.

Si le résultat ne correspond pas à vos attentes au terme d'un programme automatique, sélectionnez "Prolonger cuisson".

En enregistrant les programmes automatiques sous "Programmes personnalisés", vous pourrez les retrouver ultérieurement dans le menu principal.

Récapitulatif des programmes automatiques

- Légumes
- Poisson
- Crustacés
- Coquillages
- Viande
- Saucisses
- Légumes secs
- Riz
- Céréales
- Fruits
- Champignons
- Œufs
- Pâtes fraîches
- Pains
- Petits pains
- Pâtisserie / Petits gâteaux
- Pizzas, tartes salées...
- Fonctions utiles

Programmes automatiques

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez "Programmes automatiques".
- Sélectionnez le sous-menu correspondant (ex. : légumes).
- Sélectionnez le légume de votre choix (ex. : chou-fleur).
- Sélectionnez puis validez les données qui vous concernent.
- Sélectionnez une méthode de cuisson et éventuellement un degré de cuisson.

Prolonger la cuisson

Si une fois le programme automatique terminé vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson.

- Sélectionnez "Prolonger cuisson".
- Sélectionnez le degré de cuisson souhaité puis validez en appuyant sur OK.

Des réglages d'usine sont d'ores et déjà enregistrés sur votre appareil. Vous pouvez modifier ou sélectionner certains réglages du menu, des options ou des sous-menus (cf. Réglages").

Les réglages actuels sont cochés : ✓.

La touche "↩" vous permet de revenir à l'étape précédente.

Une fois que vous avez validé en appuyant sur OK, vous avez 15 secondes pour faire votre choix, faute de quoi l'affichage revient à l'étape précédente.

L'affichage est disponible en plusieurs langues. Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, prenez le symbole du drapeau 🚩 comme repère : il vous permettra de revenir au sous-menu du choix de langue.

- Mettez le four vapeur en marche.
- Sélectionnez "Réglages" 🚩.
- Sélectionnez le sous-menu de votre choix puis validez en appuyant sur "OK".
- Sélectionnez les réglages souhaités.
- Validez à chaque fois en appuyant sur "OK".

Réglages

Les réglages d'usine des options respectives sont affichés en **gras**.

Option	Réglages disponibles
Langue 	allemand , autres langues Pays
Heure	Affichage activé / désactivé / désactivation de nuit Format d'affichage de l'heure 12 h / 24 h Régler
Date	Régler la date
Eclairage	activé/ activé pendant 15 secondes
Luminosité de l'affichage	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores Bip touches
Unités de mesure	Poids g ou lbs Température °C ou °F
Maintien au chaud	activé / désactivé
Rinçage automatique	activé / désactivé
Réduction de vapeur	activé / désactivé
Températures préprogrammées	Modifier les températures préprogrammées
Sécurité	Sécurité enfants activé / désactivé Verrouillage des touches activé / désactivé

Option	Réglages disponibles
Dureté de l'eau	douce (< 1,5 °f, < 1,5 mmol/l) moyenne (1,5 °f – 25 °f, 1,5 - 2,5 mmol/l) dure (> 25 °f, > 2,5 mmol/l)
Revendeurs	Mode expo activé / désactivé
Réglage d'usine	Réglages Restaurer les réglages d'usine Programmes personnalisés Supprimer des programmes personnalisés Températures préprogrammées Réinitialiser les températures préprogrammées

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test

- fonctions cuisson vapeur -

Veuillez effectuer les contrôles qui figurent dans "Fours électriques > Tables de cuisson > Fours et grils à usage domestique - méthodes de mesure des propriétés d'utilisation.

Projet pour le paragraphe "Fours vapeur et fours vapeur combinés".

Aliments	Plats de cuisson livrés avec votre appareil	Quantité en g	Mode de cuisson	Niveau de cuisson en partant du bas	Température en °C*	Temps de cuisson en min.
Répartition de la vapeur						
Brocolis (10.1)	1x DGGL 20	300	Cuisson vapeur	2	100	3
Ajout de vapeur						
Brocolis (10.2)	1x DGGL 12	max.	Cuisson vapeur	2	100	3
Puissance à charge maximale						
Petits pois (10.3)	2x DGGL 12	1500 chacun	Cuisson vapeur	1, 3	100	**

* Ne préchauffez pas l'appareil.

*** Le test est terminé lorsque la température de l'endroit le plus froid atteint 85°C.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats-test suivant DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- fonctions four -

Aliments	Matériel adapté	Mode de cuisson	Niveau de cuisson en partant du bas	Température en °C	Temps de cuisson** en min.	Pré-chauffage	Chauffage accéléré de l'enceinte
Biscuit marbré (8.4.1)	1 plat multi-usages	Chaleur tournante+	3	140	36-42 (36)	non	oui
	2 plats multi-usages	Chaleur tournante+	1, 3 *	140	40-46 (41)	non	oui
	1 plat multi-usages	Chaleur sole / voûte	3	140	26-30 (28)	oui	oui
Petits gâteaux individuels (8.4.2)	1 plat multi-usages	Spécial pâtisserie	2	150	30 - 34 (30)	non	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	1 moule à charnière Ø 26 cm (sur grille)	Chaleur tournante+	2	180	31-34 (31)	non	oui
		Chaleur sole / voûte	2	180	22 - 26 (24)	oui	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	1 moule à charnière Ø 20 cm (sur grille)	Chaleur tournante+	2	160	100 - 110 (105)	non	oui
		Chaleur sole / voûte	2	160	88 - 92 (90)	oui	oui
Toast (9.1)	Grille	Multigril	4	Vitesse 3	3	6 min	non
Biftecks (9.2)	Grille sur plat multi-usages	Multigril	4	Vitesse 3	1ère face : 15 2ème face : 10	5 min	non

* N'attendez pas la fin du temps de cuisson indiqué pour sortir vos plaques à pâtisserie du four.

Retirez-les une à une dès que vous constatez que vos préparations sont bien dorées.

** La valeur entre parenthèses indique le temps de cuisson optimal.

Nettoyage et entretien



N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil. La vapeur risque d'humidifier les pièces sous tension de l'appareil et de provoquer un court-circuit.

Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez puis séchez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

Ne fermez pas la porte du four avant que celui-ci soit totalement sec.

Si vous n'avez pas l'intention de vous servir de votre four pendant une période prolongée, nettoyez-le bien afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs puis laissez la porte entrouverte.

Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers et en aucun cas des produits professionnels.

N'utilisez surtout pas de produits de nettoyage contenant des hydrocarbures aliphatiques. Ils pourraient faire gonfler les joints.

Façade

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus vite possible. Plus vous attendez, plus elles s'incrustent et plus vous aurez de mal à les éliminer. L'aspect de la surface peut s'en trouver altéré définitivement.

Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Vous pouvez aussi utiliser un chiffon propre et humide en microfibre sans aucun produit nettoyant.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de s'altérer.

Toutes les surfaces de votre four vapeur sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique acéré !

Nettoyage et entretien

Accessoires

Plat multi-usages, grille combinée, supports de gradins

Les supports de gradins sont recouverts du **revêtement de protection PerfectClean**. Pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

Ne nettoyez surtout pas ces pièces au lave-vaisselle.

Enlevez

- les salissures légères avec un chiffon, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- les salissures plus tenaces avec une **éponge**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge.

Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez bien toutes les surfaces.

Plats de cuisson

Vous pouvez laver les plats de cuisson au lave-vaisselle.

Avec du vinaigre, vous enlèverez aussi aisément les taches bleuâtres sur vos plats de cuisson.

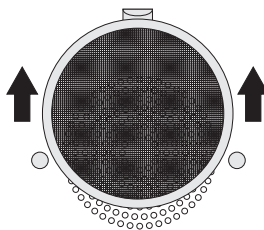
Vous pouvez aussi utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (ch. chapitre "Accessoires disponibles en option").

Thermosonde

Nettoyez la thermosonde après chaque utilisation. Ne la rincez pas sous l'eau mais avec un chiffon humide.

Ne lavez jamais la thermosonde au lave-vaisselle !

Filtre à graisses



Après chaque utilisation, nettoyez le filtre à graisses avec de l'eau et du liquide vaisselle ou mettez-le au lave-vaisselle.

■ Sortez le filtre à graisses par le haut.

Pour un lavage efficace du filtre à graisses au lave-vaisselle, installez-le à l'horizontale. Remarque : Certains détergents sont susceptibles de décolorer le filtre à graisses. Ce phénomène n'altère en rien ses fonctions.

Tamis de fond

Rincez et séchez le tamis de fond après chaque utilisation.

Avec du vinaigre, vous enlèverez facilement les taches bleuâtres de vos plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser le nettoyant spécial vitrocéramique et inox de Miele (ch. chapitre "Accessoires disponibles en option"). Une fois appliqué, rincez bien à l'eau claire afin qu'il ne reste plus aucune trace de produit.

Réservoir à eau / Bac à eau de condensation

Après chaque utilisation, sortez et videz le réservoir à eau et le bac eau de condensation puis lavez-les à la main ou au lave-vaisselle et séchez-les. Vous éviterez ainsi l'accumulation de calcaire.

Lorsque vous sortez le réservoir à eau et le bac eau de condensation, vous constaterez peut-être qu'un peu d'eau a coulé dans l'habitable. Le cas échéant, essuyez soigneusement.

Nettoyage et entretien

Enceinte de cuisson

L'enceinte est en inox et sa surface est traitée avec un **revêtement de protection PerfectClean**. Pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, veuillez vous référer au chapitre "PerfectClean".

Pour nettoyer l'enceinte du four, vous pouvez retirer la porte ainsi que les supports de gradins.

Après une cuisson vapeur

Enlevez

- l'eau de condensation avec une éponge ou un chiffon doux,
- les taches de graisse peu incrustées avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Puis rincez à l'eau claire.

Rincez et séchez l'enceinte avec un chiffon doux. Vous pouvez terminer le séchage du four automatiquement (cf. chapitre "Entretien / Séchage").

Vous avez fait cuire de la viande ou de la pâtisserie ?

Nettoyez l'enceinte à chaque fois que vous avez préparé des grillades, un rôti ou un gâteau. Si vous ne les nettoyez pas rapidement, les dépôts s'incrument et deviennent impossibles à déloger.

Nettoyez l'enceinte de votre appareil avec une **éponge double-face**, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez si nécessaire utiliser le côté rugueux de l'éponge. Puis rincez soigneusement à l'eau claire et séchez bien toutes les surfaces de l'enceinte.

Vous aurez moins de mal à nettoyer l'enceinte de votre appareil si au préalable vous ramollissez les dépôts avec un peu d'eau et du liquide vaisselle, que vous laisserez ensuite agir quelques minutes. Vous pouvez aussi enclencher le programme Entretien / Humidification enceinte" (cf. chapitre "Entretien").

N'utilisez surtout pas de décapant four en bombe : ces produits laissent des traces.

Joint de porte

Les dépôts de graisses qui s'incrustent peuvent fissurer ou rendre poreux le joint situé entre l'enceinte et la contre-porte. Nettoyez ce joint à chaque fois que vous faites cuire de la viande ou de la pâtisserie. Utilisez soit un chiffon microfibre sans aucun produit nettoyant soit une éponge avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Remplacez le joint de porte dès qu'il devient cassant ou poreux. Vous pouvez le commander auprès du service après-vente.

PerfectClean

Les surfaces de l'enceinte et les supports de gradins sont recouverts d'un **revêtement de protection PerfectClean**, ce qui leur confère un aspect irisé. Les surfaces traitées avec le revêtement de protection PerfectClean présentent des qualités reconnues : surfaces qui n'adhèrent pas et nettoyage facilité.

Pour une utilisation optimale de votre appareil, il est important que vous nettoyez l'intérieur de l'enceinte après chaque utilisation. Les propriétés antiadhérentes des surfaces PerfectClean disparaissent si vous laissez s'accumuler les dépôts de nourriture d'une cuisson sur l'autre. Plusieurs utilisations successives du four sans nettoyage intermédiaire compliquent le nettoyage de votre appareil.

Les salissures dues à l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau par exemple, seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

Les taches de fruit peuvent entraîner une décoloration définitive de l'inox. Ce phénomène n'altère cependant en rien les qualités du revêtement de protection PerfectClean.

Enlevez toute trace de produit, faute de quoi les propriétés antiadhérentes de votre appareil seront moins efficaces.

**Pour éviter toute détérioration durable des surfaces
PerfectClean, évitez l'utilisation :**

- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- de produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable,
- de laine d'acier,
- d'éponge avec tampon abrasif ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de décapant four en bombe avec temps de pose trop long ou à chaud,
- du lave-vaisselle,
- d'un ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée.

Entretien

Humidification de l'enceinte

Ce programme permet de ramollir les projections laissées sur l'enceinte, après la cuisson d'un rôti par exemple.

- Laissez refroidir l'enceinte du four.
- Retirez tous les accessoires et remplissez le réservoir à eau.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Humidification enceinte" et suivez les instructions affichées à l'écran.

Ce programme qui permet de ramollir les résidus dure environ 10 minutes.

Séchage de l'enceinte

L'humidité résiduelle présente dans l'enceinte s'évapore complètement, même dans les endroits les plus inaccessibles.

- Commencez par essuyer l'humidité de l'enceinte avec un torchon.
- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Séchage".

Le programme de séchage de l'enceinte dure une vingtaine de minutes.

Rinçage

Pendant le processus de rinçage, le système d'alimentation de l'appareil en eau est intégralement vidangé. Tous les résidus alimentaires éventuels sont évacués.

- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez l'option "Rinçage" et suivez les instructions affichées à l'écran.

L'opération de rinçage dure une dizaine de minutes.

Nettoyage et entretien

Détartrage

Pour détartrer votre appareil, nous vous recommandons les pastilles de détartrage Miele (cf. « Commander des accessoires »). Ces pastilles ont été conçues spécialement pour cet appareil afin d'optimiser le processus de détartrage.

Les autres détartrants qui, outre l'acide citrique, contiennent d'autres acides et/ou d'autres substances non désirables, comme les chlorures, peuvent endommager l'appareil. L'effet souhaité ne peut être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas adaptée. Faites attention à ce que la poignée de la porte et les panneaux en métal ne soient pas éclaboussés de solution de détartrage, cette dernière pouvant vous tacher. Le cas échéant, nettoyez immédiatement la solution de détartrage.

Au bout d'un certain nombre d'utilisations, votre appareil signale qu'un détartrage est nécessaire. Quand vous allumez votre four vapeur, le chiffre 10 s'affiche pour vous indiquer combien de cycles de cuisson il reste avant de devoir procéder à un détartrage : seules les cuissons vapeur sont décomptées. Une fois le dernier cycle de cuisson vapeur terminé, **tous les modes de cuisson se bloquent**.

Nous conseillons de détartrer l'appareil avant l'enclenchement du blocage de sécurité. Le programme de détartrage dure une quarantaine de minutes au cours desquelles il vous sera demandé à 2 reprises d'alimenter votre appareil en eau fraîche.

- Enclenchez le four et sélectionnez "Entretien / Détartrage".

Le message "Veuillez patienter..." s'affiche à l'écran. Le processus de détartrage se prépare à démarrer. Il se peut que cela dure plusieurs minutes.

Dès que cette phase de préparation est terminée, un message vous demande de remplir le réservoir à eau.

- Remplissez le réservoir à eau avec 1,0 litre d'eau froide puis ajoutez 2 tablettes de produit détartrant Miele.
- Enfoncez bien le réservoir dans son habitacle puis suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Après avoir validé une dernière fois en appuyant sur "OK", le détartrage commence.

Au delà de la sixième minute, vous ne pouvez plus interrompre le processus de détartrage.
N'arrêtez surtout pas l'appareil avant la fin du détartrage, faute de quoi vous devriez tout recommencer depuis le début.

Le rinçage commence au bout de 25 minutes environ.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Après écoulement du temps restant, le message "Vider le bac à eau de condensation" s'affiche à l'écran.

- Suivez les instructions à l'écran et validez en appuyant sur "OK".

Une fois le détartrage terminé, un message d'information s'affiche à l'écran.

Après le détartrage

- Eteignez l'appareil,
- Sortez puis séchez le réservoir à eau.
- Ouvrez la porte.
- Séchez l'enceinte.

Attendez que l'enceinte du four vapeur soit complètement sèche avant de refermer la porte.

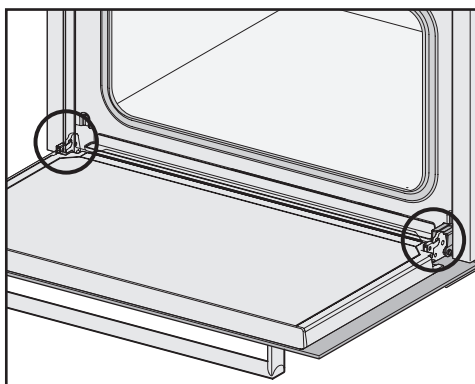
Nettoyage et entretien

Porte de l'appareil

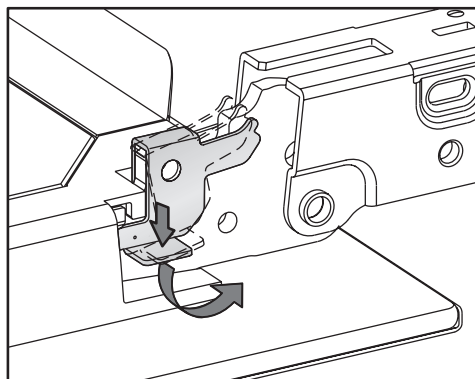
Comment démonter la porte ?

Débloquez les étriers de blocage des deux charnières avant de démonter la porte.

- Ouvrez la porte en grand.



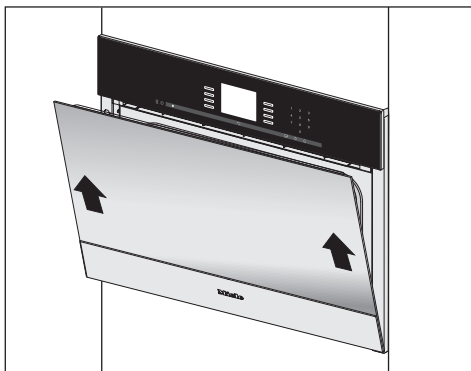
- Débloquez les étriers de blocage des deux charnières de porte en appuyant dessus puis tournez-les au maximum vers le bas.



Risque de blessure !

Ne tirez jamais sur les supports de porte quand celle-ci est ouverte. En se rabattant brusquement, ces derniers endommageraient votre appareil.

- Poussez la porte de l'appareil sans la fermer.
- Tenez la porte par les côtés puis retirez-la doucement des fixations par le haut en l'inclinant légèrement.



Ne retirez pas la porte en la soulevant par sa poignée.
Vous risqueriez de casser cette dernière et de briser la vitre.
Veillez à ne pas coincer la porte en tirant dessus.

Comment remonter la porte ?

- Replacez la porte dans ses fixations.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez la porte en grand.
- Tournez les étriers de blocage au maximum en position horizontale. Tournez les étriers de blocage le plus possible, en position horizontale.

Verrouillez les étriers de blocage après le nettoyage et le montage de la porte, faute de quoi cette dernière pourrait sortir de ses supports et tomber.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des anomalies courantes par vous-même. En n'appelant pas le Service Miele, vous économisez du temps et de l'argent.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Cependant :

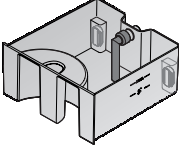
 Les interventions techniques sur des appareils électroménagers doivent être exécutées exclusivement par des professionnels homologués. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Problème	Cause et solution
Appareil impossible à mettre en marche	Le ou les fusible(s) ont sauté. ■ Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un problème technique. ■ Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant 1 minute environ en : – basculant l'interrupteur du fusible correspondant sur Arrêt – arrêtant le disjoncteur de différentiel Si après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le mode expo est activé et le four ne chauffe pas.	■ Désactivez le mode expo (ch. chapitre "Réglages / Revendeurs").
Vous entendez encore le bruit du ventilateur après avoir arrêté le four.	Le four vapeur est équipé d'un ventilateur qui évacue la buée accumulée dans l'enceinte. Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four vapeur.
	Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.

Problème	Cause et solution
Vous entendez un bruit sourd quand vous mettez votre appareil en marche, quand vous l'éteignez, voire en cours de cuisson ?	Arrivée ou vidange de l'eau – Ce n'est ni un dysfonctionnement ni une anomalie. Il s'agit en fait du bruit du pompage de l'eau.
Vous avez déménagé et l'enchaînement phase chauffage de l'enceinte et phase cuisson ne se fait plus.	La température d'ébullition de l'eau a changé car la différence d'altitude entre l'ancien et le nouveau lieu d'exposition est supérieure à 300 mètres. ■ Pour coordonner la température d'ébullition, effectuez un détartrage (ch. chapitre "Nettoyage et entretien / Détartrage").
La quantité / provenance de la vapeur qui sort du four semble anormale.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte.
	Le joint de porte n'est pas bien installé. ■ Enfoncez bien le joint sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.
	Le joint de porte est abîmé (fissures par exemple). ■ Remplacez le joint.
Vous avez appuyé plusieurs fois sur la touche  et l'ouverture / la fermeture automatique du bandeau ne fonctionne pas ?	Un objet se trouve sur le trajet du bandeau. ■ Enlevez-le.
	La sécurité obstacle réagit de façon très sensible : il arrive parfois que le bandeau ne s'ouvre / ne se ferme pas. ■ Ouvrez / fermez le bandeau manuellement (cf. en fin de chapitre). Si le problème se produit très souvent, contactez le service après-vente.

En cas d'anomalie

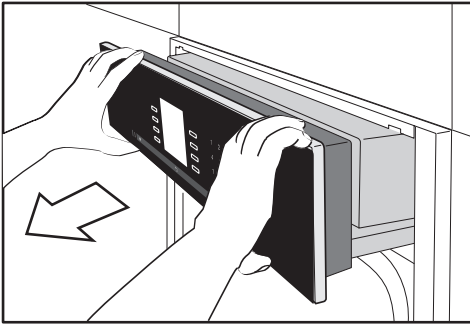
Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte ne s'allume pas.	L'ampoule ne fonctionne plus. ■ Appelez le service après-vente pour commander une nouvelle ampoule.
La fonction "Heure départ" ne peut être exécutée.	Pas de départ différé en mode "Cuisson menu" / "Entretien". L'enceinte de cuisson est trop chaude, notamment à la fin d'un cycle de cuisson. ■ Laissez l'enceinte du four refroidir en laissant la porte grande ouverte.
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans la recette ait été respecté ?	La température que vous avez sélectionnée ne correspond pas à la température indiquée dans la recette.
	Si le filtre à graisses de la paroi arrière est installé, le temps de cuisson sera plus long.
	Vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'oeufs par exemple rallonge le temps de cuisson.
Le gâteau n'a pas doré uniformément.	La température réglée était trop élevée.
	Vous n'avez pas retiré le filtre à graisses sur la paroi arrière.
	Vous avez utilisé plus de deux niveaux de cuisson.

Problème	Cause et solution
Un "F" suivi d'un chiffre apparaissent sur l'écran d'affichage.	
F 10	Le tuyau d'aspiration du réservoir à eau – n'est pas branché correctement – n'est pas positionné à la verticale ■ Rectifiez la position du tuyau d'aspiration : 
F 11 F 20	Tuyaux d'évacuation bouchés ■ Détartrez votre appareil. Si l'anomalie se reproduit, arrêtez le four et appelez le service après-vente.
F 44	Erreur de communication ! ■ Eteignez l'appareil, attendez quelques minutes, puis allumez-le de nouveau. Si le message d'erreur s'affiche encore, contactez le service après-vente.
F 55	Le temps de cuisson maximal étant dépassé, l'arrêt de sécurité s'est enclenché. ■ Arrêtez le four puis remettez-le en marche : il est de nouveau prêt à fonctionner.

En cas d'anomalie

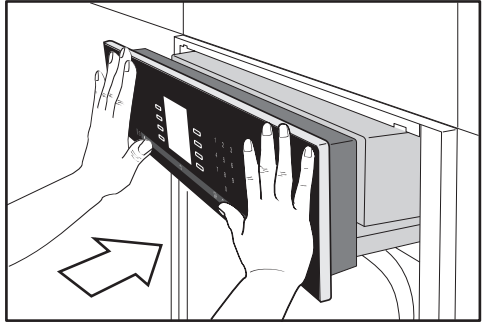
Problème	Cause et solution
F 196	Une anomalie s'est produite. ■ Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche. Le filtre de sole de l'enceinte est installé à l'envers. ■ Arrêtez le four, remettez correctement le filtre : puis remettez le four en marche. Si l'anomalie persiste malgré tout, appelez le service après-vente.
F .. Autres messages d'erreur	Problème technique ■ Arrêtez l'appareil et appelez le SAV.

Ouverture manuelle du bandeau



- Ouvrez doucement la porte de l'appareil.
- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Commencez par tirer le bandeau vers vous.
- Maintenez le bandeau en soulevant légèrement vers le haut.

Fermeture manuelle du bandeau



- Saisissez le bandeau par le haut et par le bas.
- Appuyez sur le bandeau en poussant doucement vers le bas.
- Glissez le bandeau dans l'enceinte.

Commander des accessoires

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

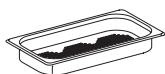


Vous pouvez aussi vous les procurer aux "Pièces détachées et accessoires Miele" (en fin de notice) ou chez votre revendeur Miele.

Plats de cuisson

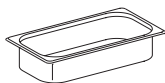
Vous avez le choix entre une large gamme de plats perforés et non perforés de tailles différentes :
les plats de cuisson d'une largeur de **325 mm** ne peuvent être insérés dans les supports de gradins. Il vous faut utiliser le support prévu à cet effet.

DGGL 1



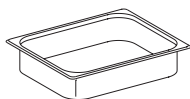
Plat perforé
Contenance 1,5 l / Capacité utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (l x P x H)

DGG 2



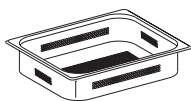
Plat non perforé
Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGG 3



Plat non perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65mm (l x P x H)

DGGL 4



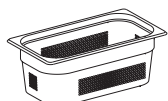
Plat perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 5



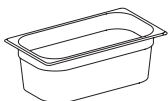
Plat perforé
Contenance 2,5 l / Capacité utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (l x P x H)

DGGL 6



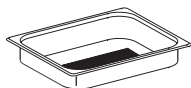
Plat perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGG 7



Plat non perforé
Contenance 4,0 l / Capacité utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (l x P x H)

DGGL 8



Plat perforé
Contenance 2,0 l / Capacité utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (l x P x H)

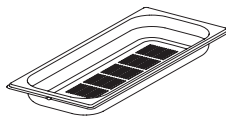
DGGL 12



Plat perforé (de série)
Contenance 5,4 l / Capacité utile 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (l x P x H)

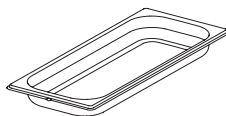
Commander des accessoires

DGGL 20



Plat perforé (de série)
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGG 20



Plat non perforé (de série)
Contenance 2,4 l / Capacité utile 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x P x H)

DGD 1/3



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour plat de cuisson 325 x 265 mm

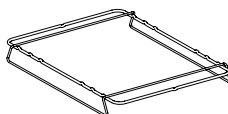
Autres

Rails coulissants FlexiClips



Les rails coulissants FlexiClips peuvent être retirés de l'enceinte et fixés sur tous les niveaux de cuisson.

Support pour plats

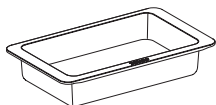


Pour suspendre les plats de 325mm de large
- Insérer dans les supports de gradins -

Plat à rôti "Touche du Chef"

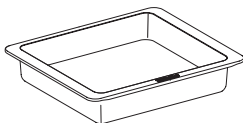
Plat à rôti en fonte d'aluminium, avec revêtement antiadhésif et couvercle inox. Peut être installé directement dans les supports de gradins. Convient aussi à la zone de rôtisserie des tables de cuisson vitrocéramique. Ne convient pas aux tables de cuisson à induction / au gaz !

HUB 5000-M



Profondeur 22 cm, capacité maximale, 5,0 kg

HUB 5000-XL



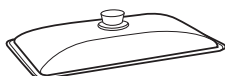
Profondeur 35 cm, capacité maximale, 8,0 kg
Ne pas enfourner avec le couvercle !

Couvercle pour rôti "Touche du Chef"

Couvercle pour plat à rôti en acier inoxydable

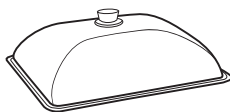
HBD 60-22

convient à HUB 5000-M



HBD 60-35

convient à HUB 5000-XL



Plat à tarte



Convient à la préparation de pizzas, de tartes à base de pâte au levain / brisée, de tartes sucrées, de gratins, de galettes mais aussi de quiches et de pizzas surgelées.

Commander des accessoires

Miele@home

Si cela n'est pas déjà fait, vous pouvez faire installer le système Miele@home en vous adressant au service après-vente.

Détergents et produits d'entretien

DGCLean 250 ml



Un nettoyant spécial salissures tenaces pour l'enceinte de votre four. A utiliser surtout après le rôtissage.

Pastilles de détartrage par 6



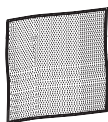
Pour détartrer la machine

Produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable, 250 ml

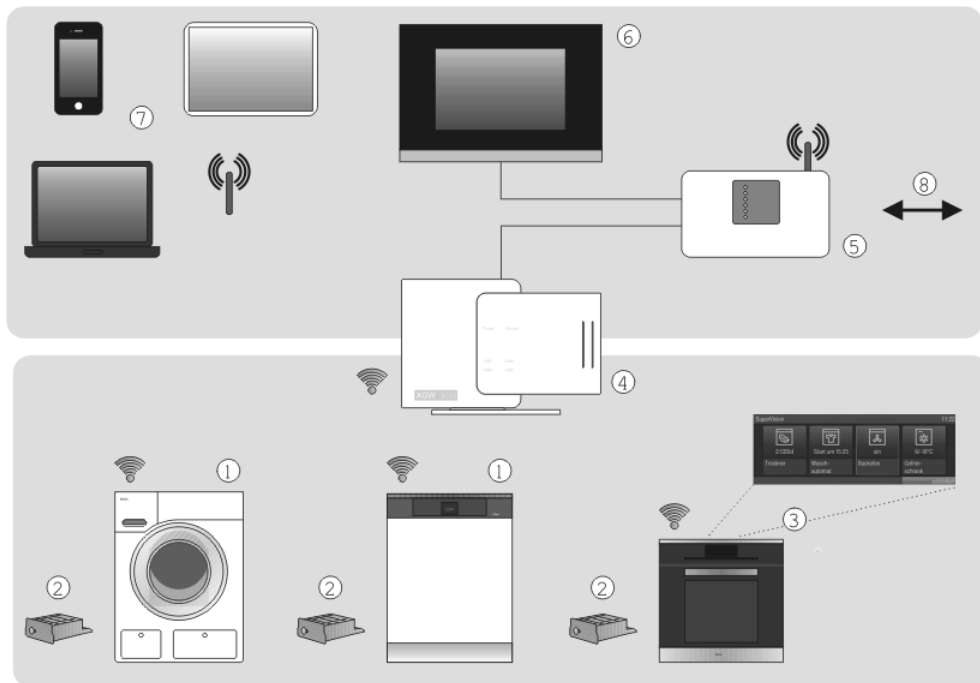


Pour détacher les plats de cuisson

Chiffon microfibre



Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway XGW3000 Miele@home
- ⑤ Routeur wifi
- ⑥ Connexion aux systèmes de domotique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré au système Miele@home via un module de communication disponible en option avec parfois un jeu d'adaptation ②.

Avec le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et autres données relatives au déroulement du programme sur un écran ③ qui affichera ces données. Il peut s'agir par exemple d'un four équipé de la fonction SuperVision.

Superviser et commander vos appareils à distance

- Appareil électroménager SuperVision ③

L'état des autres appareils ménagers peut être affiché sur l'écran de certains appareils interactifs.

- Terminaux mobiles ⑦

Si vous êtes équipé d'un ordinateur de bureau, d'un portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.

- Réseau domestique ⑥ Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle Miele@home Gateway ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communica-

tion peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer quand les prix de l'électricité sont les plus bas ou lorsque l'électricité (issue, par exemple, de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantités suffisantes.

Commander vos accessoires

- Module de communication XKM 3000
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (selon l'appareil)
- Gateway XGW3000 Miele@home

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

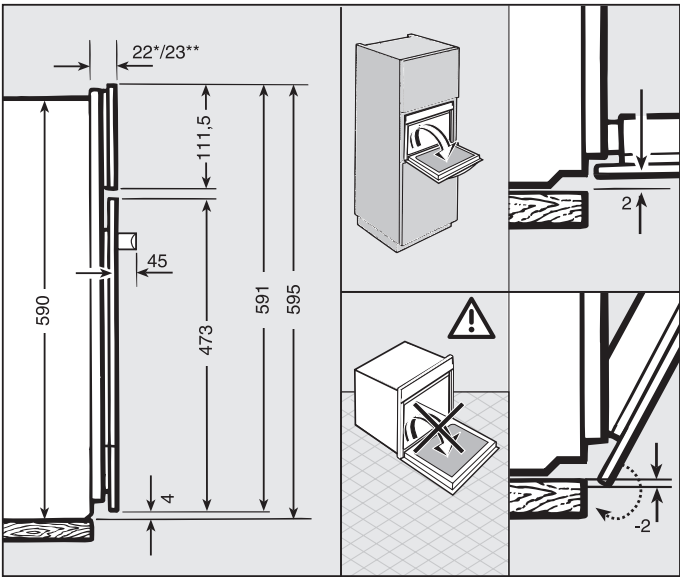
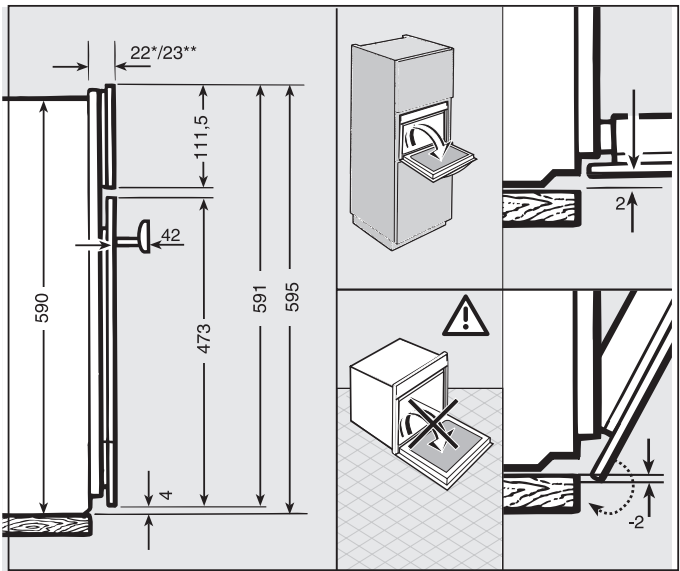
Conseils de sécurité pour le montage

- ▶ Avant de brancher l'appareil, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Vérifiez que la prise est accessible une fois l'appareil monté.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé sur les engins en mouvement.
- ▶ Pour éviter de vous brûler en renversant le contenu d'un plat ou d'une boisson, installez le four vapeur à une hauteur qui vous permet de bien apercevoir le niveau supérieur de l'enceinte.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Conseils de montage

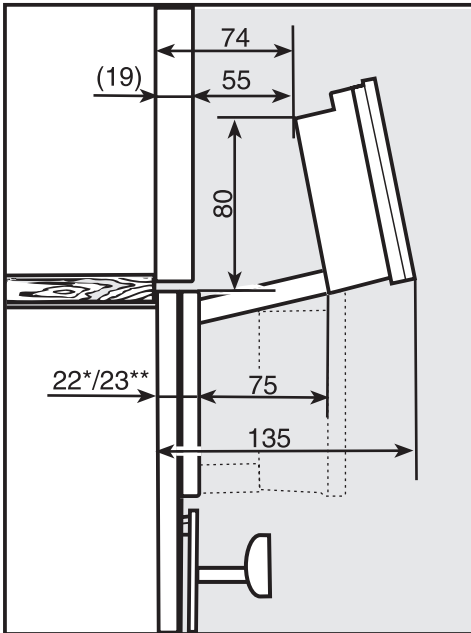
Dimensions détaillées de la façade



* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

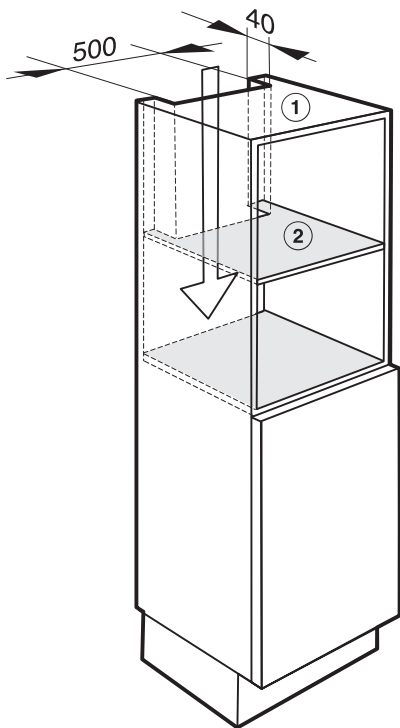
Plage de déplacement du bandeau



Aucun objet ne doit se trouver dans la plage de déplacement du bandeau (poignée de porte par exemple) : cela générerait l'ouverture et la fermeture du bandeau.

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Découpe de ventilation du four



Pour garantir une bonne ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

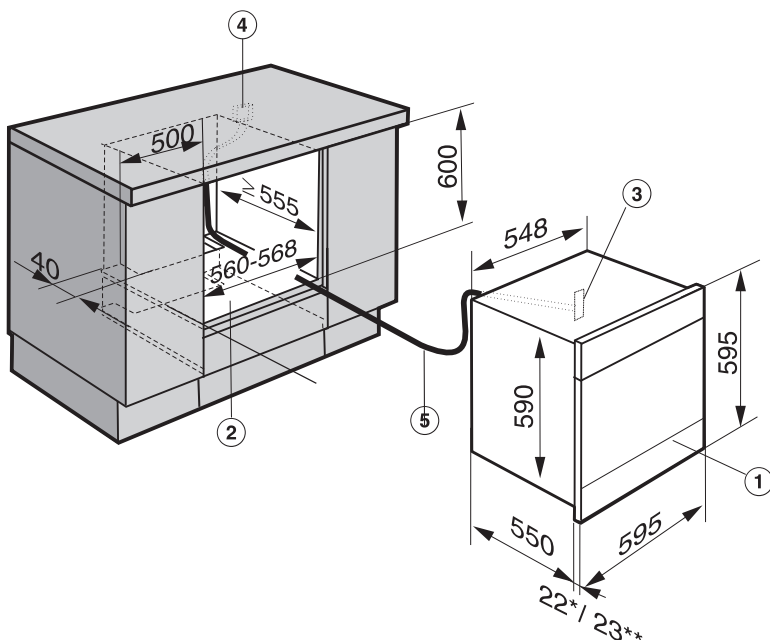
- ① sur le dessus du meuble
- ② dans la tablette intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Encastrement dans un meuble bas

En cas d'encastrement sous une table de cuisson, prenez en compte les instructions de montage et de hauteur d'encastrement de la table de cuisson.



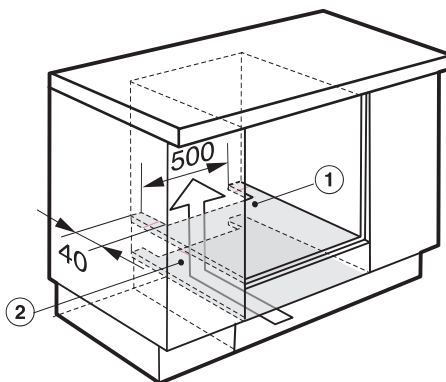
- ① Four vapeur combiné
- ② Niche
- ③ Cordon d'alimentation - Raccordement à l'appareil
- ④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique
- ⑤ Cordon d'alimentation

* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Découpe de ventilation du four



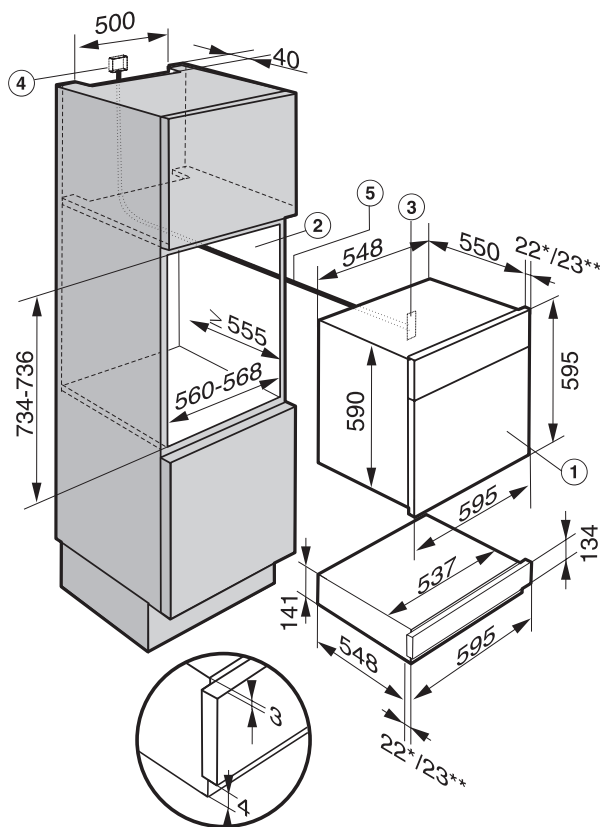
Pour garantir une bonne ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

- ① dans la tablette sur laquelle l'appareil est posé
- ② sur la partie inférieure du corps de meuble installé au-dessous

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Encastrement en combinaison avec ESW 6x14



① Four vapeur combiné

② Niche

③ Cordon d'alimentation - Raccordement à l'appareil

④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

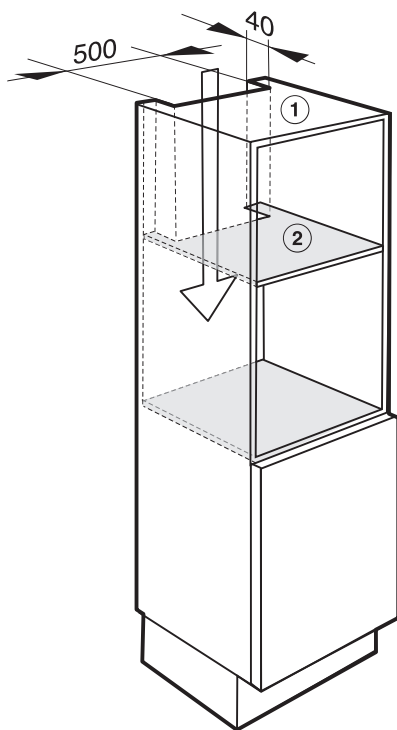
⑥ Tiroir culinaire

* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Découpe de ventilation du four



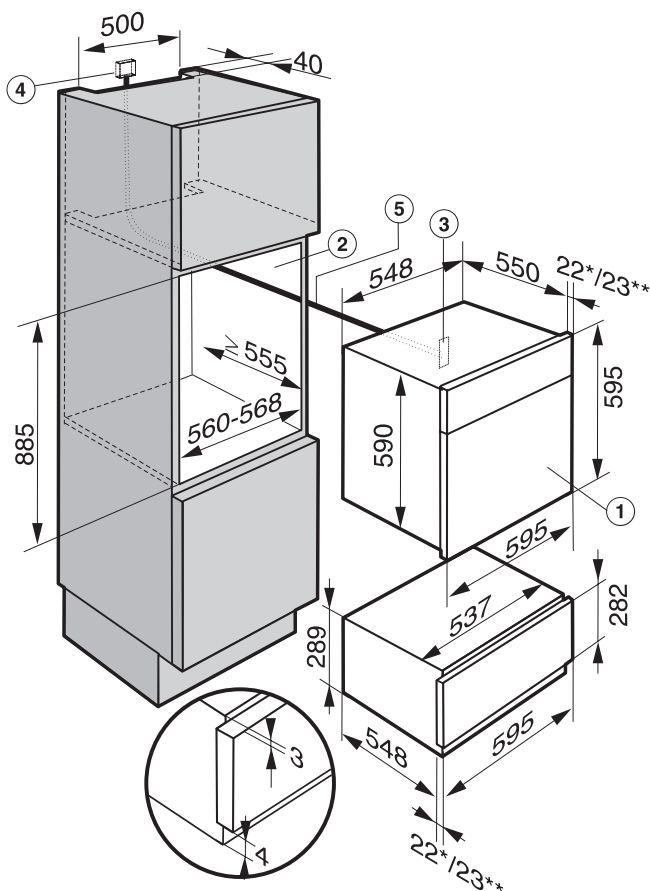
Pour garantir une bonne ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

- ① sur le dessus du meuble
- ② dans la tablette intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Encastrement en combinaison avec ESW 6x29



① Four vapeur combiné

② Niche

③ Cordon d'alimentation - Raccordement à l'appareil

④ Emplacement conseillé pour le raccordement électrique

⑤ Cordon d'alimentation

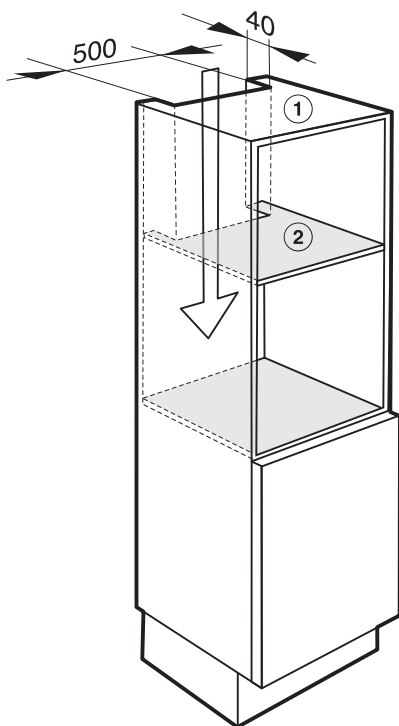
⑥ Tiroir culinaire

* Fours à façade verre

** Fours à façade métal

Dimensions des appareils et cotes d'encastrement

Découpe de ventilation du four



Pour garantir une bonne ventilation de l'appareil, pratiquez des ouvertures de 500 x 40 mm aux emplacements suivants :

- ① sur le dessus du meuble
- ② dans la tablette intermédiaire au-dessus de la niche d'encastrement

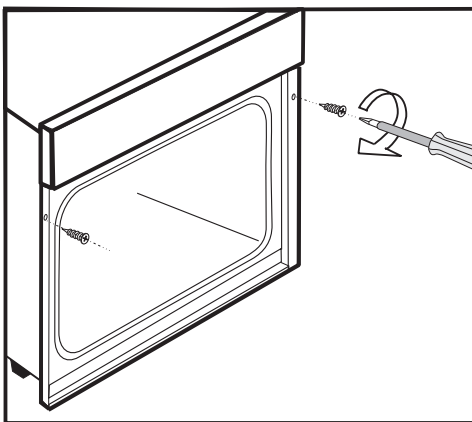
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Installation

- Insérez le four dans la niche et ajustez sa position.

Pour garantir un bon fonctionnement du générateur de vapeur, le four doit être posé bien à l'horizontale, avec une marge maximum de 2°.

- Fixez l'appareil aux parois latérales du meuble avec les vis de 3,5 x 25 mm.



Nous conseillons d'effectuer un raccordement électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées.

Veillez à ce que la fiche soit bien accessible une fois l'appareil encastré / installé.

Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez vous à un électricien afin de faire raccorder votre four vapeur au réseau électrique.

Quand la prise n'est plus accessible ou si une fiche a été montée, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. L'utilisateur doit prévoir un sectionneur pour chaque pôle avec ouverture d'au moins 3 mm, celui-ci pouvant être un disjoncteur automatique avec fusibles et contacteurs.

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la **plaque signalétique**. Ces données doivent correspondre à celles du réseau.

La société Miele signale qu'elle ne saurait être tenue responsable des dommages directs ou indirects liés à un montage ou à un raccordement incorrects.

Miele ne peut être tenue pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique par ex.).

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonction doit être assurée après le montage !

Branchement électrique

Puissance totale

Cf. plaque signalétique

Raccordement et protection

AC 230 V / 50 Hz

Protection de surintensité 16 A

avec circuit spécialisé (boîtier de connexion).

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

Mise hors tension

Si vous devez mettre l'appareil hors tension, procédez de la façon suivante (selon le type de réseau) :

- **Fusibles**

Le cas échéant, vous devez extraire entièrement les fusibles de leurs embouts à visser

ou

- **Disjoncteurs à réarmement**

Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton médian (noir) se déclenche

ou

- **Fusibles à réarmement automatique**

Faites basculer le levier de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt).

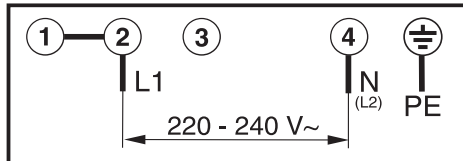
- **Disjoncteurs différentiels**

(pour prévenir les courts-circuits). Commutez l'interrupteur principal de 1 (Marche) sur 0 (Arrêt) ou Actionnez le bouton de test.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Remplacement du câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, choisissez un câble spécial de type H 05 VV-F (isolation PVC) disponible chez le fabricant ou le service après-vente. Seul le service après-vente du fabricant ou un service après-vente ou un électricien agréé par le fabricant est habilité à procéder au remplacement du câble d'alimentation



Classe d'efficacité énergétique

Selon la norme EN 50304, cet appareil correspond à la classe d'efficacité énergétique **A**. Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure en mode de cuisson "Spécial Pâtisserie".

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

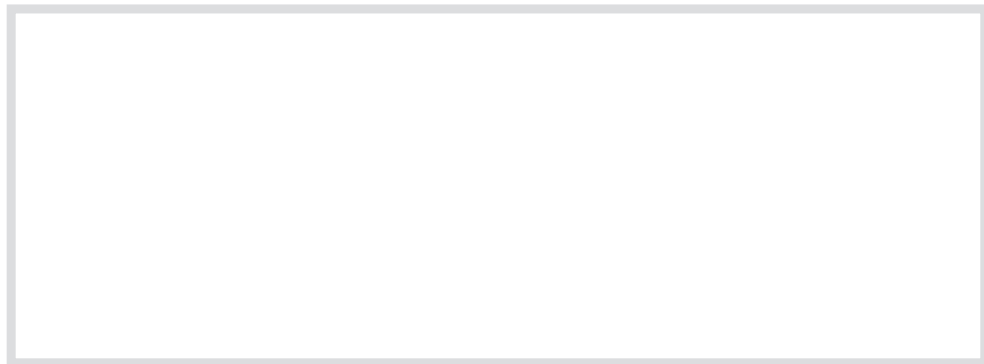
Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele
- le service après-vente Miele

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux références sur la plaque signalétique ci-joint.

Collez la fiche signalétique dans l'encadré ci-dessous après avoir vérifié que la référence de l'appareil est identique à celle indiquée sur la couverture du document.



Conditions et durée de garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois. Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

DGC 6660



fr - FR

M.-Nr. 09 621 620 / 00